

PRIMI PIATTI

Mafalde salsiccia e uova

di: *frangipane*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

200 g di mafalde
2 salsicce
3 uova
parmigiano
1 filetto di alice
1 spicchio d'aglio
1 cucchiaino di paprika forte
prezzemolo tritato.

PREPARAZIONE

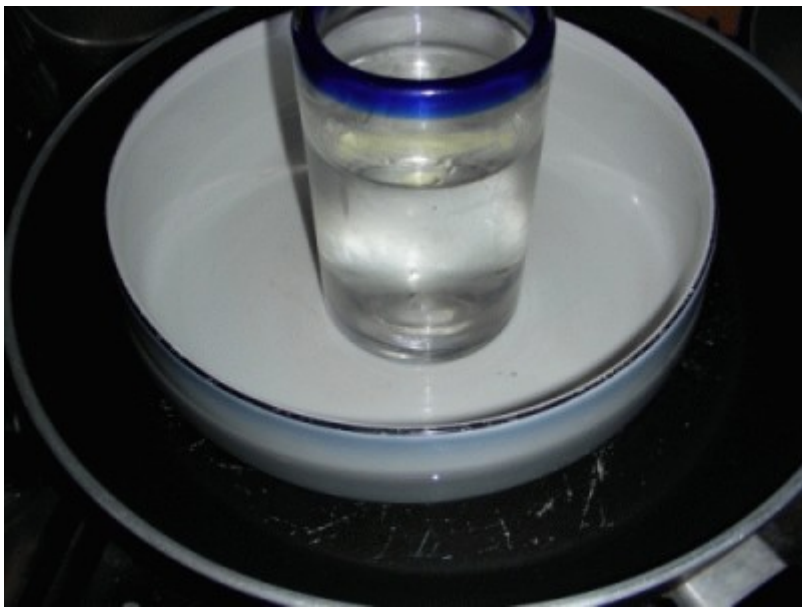
1 Ecco gli ingredienti.



- 2 Battere le uova ed unirvi il parmigiano grattugiato fino ad avere una consistenza simile ad uno zabaione, eliminare il budello delle salsicce e tagliarle a cubettini o sminuzzarle.



- 3 Mettere l'acqua a bollire (preferibilmente usare una pentola alta e larga in modo da non spezzare la pasta), nel frattempo scaldare a bagnomaria una zuppiera (con un peso sopra per mantenerla sommersa).



- 4 In una padella scaldare l'olio, unirvi l'aglio sbucciato e bucherellato con una forchetta, quando rosola eliminare l'aglio ed aggiungere l'alice e la paprika piccante.



- 5 Aggiungere la salsiccia, rosolarla per bene e sfumare con un dito di vino bianco, alzare la fiamma e lasciar evaporare quasi completamente il vino, unire un mestolo di acqua di cottura della pasta e lasciar evaporare sempre a fiamma alta fino ad avere una consistenza quasi sciropposa.



- 6 Scolare la pasta e amalgamarla con le uova (importante non mescolarla prima con la salsiccia altrimenti le uova poi scivolerebbero via per la pasta unta), incorporare la salsiccia con il suo sughetto e servire.



7 Non dimenticare di spolverare con prezzemolo tritato.



NOTE