

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

Tagliatelle con porri salsiccia e piselli

Strawberry · Friday, December 7th, 2012

Ingredienti:(4 persone)

- 500gr porri
- 400gr tagliatelle all'uovo
- 50gr piselli in scatola
- 200gr salsiccia luganica
- 50gr panna
- olio di oliva
- timo
- sale

Preparazione:

Lavate i porri, eliminate la parte bianca e tagliatele a pezzetti. in una padella, versate un filo di olio e fateli appassire i porri, salateli, aggiungete un mestolo di acqua e fate cuocere per circa 10 minuti. Versate i porri nel bicchiere del frullatore, unite la panna e frullate. Tagliate a pezzi la salsiccia, mettetela in una padella e fatela rosolare. Cuocete le tagliatelle in acqua salata, scolatele , disponetele su di un piatto da portata, condite con la salsa di porri, i piselli sgocciolati, e la salsiccia, mescolate e decorate con alcune foglioline di timo.

This entry was posted on Friday, December 7th, 2012 at 4:49 pm and is filed under [Italiane](#), [Primi](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.