

Conchiglie Con Wurstel

Lavare e asciugare le erbe e tritarle insieme alla cipolla. Mettere il burro e 2 cucchiai di olio in un tegame e unirvi il trito. Cuocerlo a fuoco bassissimo e a pentola coperta finché la cipolla sarà appassita ma non colorita. Unire i wurstel, spellati e tagliati a dadini, e cuocere finché sarà cotta la pasta. Lessare le conchiglie in abbondante acqua salata, scolarle e condirle con il sugo e grana grattugiato

Ingredienti

300 G Pasta Tipo Conchiglie
200 G Cipolla
Prezzemolo
1 Rametto Rosmarino
Salvia
30 G Burro
2 Wurstel Di Maiale
2 Cucchiai Olio D'oliva
Sale
Pepe
Formaggio Grana Grattugiato

Note

Preparazione: 25 minuti.