ELICHE AL SALAME

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di eliche,
- uno spicchio d'aglio,
- una manciata di prezzemolo,
- mezza cipolla,
- 40 g di burro,
- 3 cucchiai di olio,
- 150 g di salame tagliato in cinque sole fette,
- 2 cucchiai di conserva di pomodoro,
- brodo,
- sale,
- pepe,
- una grossa manciata di parmigiano grattugiato.

Tritate finemente l'aglio, il prezzemolo e la cipolla, ponete il trito in un tegame con il burro e l'olio e fate rosolare tutto a fiamma lentissima per circa 10 minuti.
Unite quindi il salame tagliato a dadini, lasciate insaporire per qualche minuto, poi versate nel tegame la conserva diluita con 2 mestoli di brodo.
Salate, pepate e fate bollire lentamente per 40 minuti.
Cuocete la pasta in abbondante acqua bollente e salata, scolate la al dente, rovesciatela in una zuppiera e conditela con il sugo che avete preparato, cospargendola poi di parmigiano.