TAGLIATELLE SAPORITE

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di tagliatelle secche,
- 100g di prosciutto crudo (in una sola fetta),
- quattro cucchiai di olio,
- una noce di burro,
- una cipolla,
- 300 g di fegatini e cuori di pollo,
- mezzo bicchiere di vino bianco,
- 2 cucchiai di conserva di pomodoro,
- 2 mestoli di brodo,
- sale,
- pepe,
- parmigiano grattugiato.

Tagliate a dadini molto piccoli il prosciutto e ponetelo in un tegame con l'olio, il burro e la cipolla affettata ad anelli sottilissimi: fate soffriggere a fiamma molto moderata per 6-7 minuti.
Lavate e tagliuzzate le rigaglie di pollo (attenzione, nel pulire i fegatini, di non rompere la vescichetta della bile che li renderebbe amari e immangiabili), unitele al soffritto di prosciutto e fatele cuocere per qualche minuto, poi spruzzatele con il vino bianco e, quando questo sarà evaporato, versate nel recipiente la conserva diluita con il brodo caldo.
Salate, pepate e fate cuocere, a recipiente coperto, per circa 30 minuti.
Frattanto fate lessare le tagliatelle in molta acqua bollente salata, scolatele al dente, trasferitele in una zuppiera e conditele con il sugo preparato.
Completate con 2 manciate di parmigiano, mescolando rapidamente.