
GOBBETTI RIGATI CON I WURSTEL

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di pasta tipo gobbetti rigati,
- 200 g di cipolla,
- prezzemolo,
- rosmarino,
- salvia,
- burro,
- olio d'oliva,
- 2 wurstel spellati,
- sale,
- pepe.

Lavare e asciugare gli odori.

Tritare la cipolla col prezzemolo, il rosmarino, la salvia.

Mettere il tutto in 1 tegame con olio e burro, salare e cuocere finché la cipolla si sarà disfatta e colorita.

Unire i wurstel tagliati a rondelle e far insaporire, mescolando di tanto in tanto.

Cuocere la pasta al dente, scolarla, versarla in 1 zuppiera, condirla col sugo preparato, cospargere di pepe macinato al momento e servire.