

PASTA CON I WURSTEL

Ingredienti per 4 persone:

- 5 wurstel di maiale,
- 350 g di pasta tipo maccheroni,
- 1 cipolla piccola,
- 2 cucchiaini di mascarpone fresco,
- 10 cl di salsa di pomodoro,
- 30 g di burro,
- 40 g di formaggio parmigiano grattugiato,
- 2 cucchiaini di basilico tritato,
- sale.

Fate appassire a fuoco basso la cipolla tritata con il burro.

Unite 3 wurstel tritati grossolanamente, fateli rosolare per qualche minuto mescolando, aggiungete i 2 wurstel rimanenti, tagliati a rondelle spesse.

Aggiustate di sale.

Unite la salsa di pomodoro e lasciate cuocere per 20 minuti mescolando spesso.

Togliete dal fuoco, incorporate il mascarpone, 2 cucchiaini di basilico tritato, il parmigiano e fate ben amalgamare.

Lessate la pasta e conditela con il sugo caldo.