TAGLIATELLE AL CURRY

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo tagliatelle all'uovo,
- 2 cipolle,
- burro,
- 1/2 bicchiere di vino marsala,
- 1/2 dado,
- 1 cucchiaino di curry,
- sale.

Appassire in 50 g di burro le cipolle affettate a velo.
Spruzzare con il marsala, insaporire con il dado e cuocere ancora per 10'.
Prima di togliere dal fuoco unire il curry e 20 g di burro.
Scolare la pasta al dente, condire con la salsa e servire subito.