

TAGLIATELLE DEL NEGUS

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di tagliatelle al cacao,
- 2 paia di würstel,
- 50 g di pancetta affumicata tagliata a fettine sottilissime,
- quattro cucchiai di panna,
- 50 g di burro,
- parmigiano grattugiato.

Per questa preparazione sono indispensabili le tagliatelle al cacao, che si trovano in commercio nei migliori pastifici. Sbollentate i würstel, pelateli, tagliateli a dischetti e unitevi le fettine di pancetta spezzettate. Nel frattempo, avrete cotto le tagliatelle al dente; scolatele e mettele in una zuppiera di portata scaldata in precedenza; versatevi sopra la panna, il burro crudo, il parmigiano grattugiato ed infine i würstel con la pancetta. Mescolate bene il tutto e servite questo primo piatto abbastanza insolito.