

TAGLIATELLE DI SATURNIA

Ingredienti (per 4 persone):

- Tagliatelle fresche: gr. 400
- 2 salsicce di cinghiale
- 2 salsicce di maiale
- 2 uova
- Mezzo bicchiere di latte
- Parmigiano grattato
- Noce moscata
- Olio d'oliva
- Sale e pepe



Preparazione

Spellate e impastate insieme le salsicce, quindi fatele rosolare piano in 4 cucchiai d'olio. Dopo una decina di minuti bagnate con il latte, aggiustate il sale, pepate e profumate con poca noce moscata. Dopo pochi minuti unite due rossi d'uovo, rimestate e spengete il fuoco. Condite subito le tagliatelle cotte al dente. Servitele ben calde con altro pepe e del parmigiano grattato.

[Versione Stampabile](#)

[Torna all'indice "Ricette di cucina"](#)