

# Tagliatelle salsiccia e sedano



100 gr di tagliatelle  
2 capi di salsiccia sbriciolata  
una costa di sedano  
cipolla  
olio  
vino

Far soffriggere con olio e cipolla la salsiccia e il sedano a tocchetti a fiamma media, spruzzare un pò di vino bianco e fare evaporare. Aggiungere le tagliatelle con l'acqua (in questo caso 1 bicchiere se sono secche, mezzo se sono fresche) e il sale. Fiamma alta e poi quando esce il vapore abbassare e calcolare il tempo di cottura della pasta. Spolverizzare con parmigiano.

ancora una splendida ricetta di Luana Pierri