

PAPPARDELLE AL PROFUMO DI TIMO E MAGGIORANA

Ingredienti

- olio extravergine d'oliva (8 cucchiaini)
- vino rosso (125ml)
- aglio
- sale
- maggiorana
- prezzemolo
- timo
- una salsiccia fresca
- fegatini di pollo (100g)
- pepe nero
- 4 acciughe sottolio
- pappardelle (360g)
- pecorino sardo (100g)

Come si prepara

Pulite con cura i fegatini di pollo e togliete la pelle alla salsiccia.

Tritate finemente i fegatini, la salsiccia, le acciughe, due spicchi di aglio, il prezzemolo, un pizzico di timo e di maggiorana.

Mettete in una padella capiente l'olio e, quando sarà caldo, rosolate il trito preparato, lasciandolo appassire per bene. Irroratelo allora con un bicchiere di vino rosso robusto, salate e pepate e fate cuocere a fiamma bassa per 40 minuti.

Intanto lessate le pappardelle e scolatele al dente.

Versatele in una zuppiera, condite con la salsa ed il pecorino, mantecate il tutto e servite subito.

Difficoltà: 2

Tempo: 60

Tabella nutrizionale

Valore energetico	318 kcal
-------------------	----------

1331 kJ

Tags

erbe aromatiche, pasta fresca, pasta all'uovo, pasta lunga, primi, pappardelle, timo, maggiorana