

## PASTA TIROLESE DI KATIA



di: utenteinvoglia

### Ingredienti

- olio extravergine d'oliva
- farina (20g)
- sale
- mezza cipolla
- latte
- 1 tuorlo d'uovo
- speck (250g)
- 3 mele
- 2 salsicce fresche
- penne (350g)
- Parmigiano

### Come si prepara

Soffriggere la cipolla nell'olio, unire lo speck e la salsiccia precedentemente frullati e fare cuocere.

Salare e unire il latte e le mele grattugiate, continuando la cottura a fuoco lento.

A parte mescolare la farina, il tuorlo e aggiungere al sugo.

Quando la pasta sarà cotta condire il tutto e aggiungere Parmigiano.

**Difficoltà:** 1

**Tempo:** 30

### Tags

cucina dal mondo, pasta, ricetta utente, mele, salsiccia, speck, parmigiano

