

# CANNAMELA

## Tagliatelle con salsiccia e funghi



### Ingredienti

- 300g tagliatelle secche all'uovo
- 1 confezione Preparato per soffritto CANNAMELA
- 250g nodini di salsiccia
- 150g funghi porcini surgelati
- 150g passata di pomodoro
- 50g vino bianco
- 3 cucchiaini olio extravergine di oliva
- qb sale
- qb parmigiano grattugiato



Porzioni  
4 persone



Portata  
Primo



Tempo  
20 minuti



Difficoltà  
Facile



Cottura  
In padella,  
In pentola,  
Bollito/lessato



Kcal per  
persona  
775\*

\* Calorie calcolate da Quadò Editrice Srl (software Easydiet aggiornamento 2007)

I nostri partner

**DOLCI CUCINA**



# Preparazione

- 1** Versare in una padella 3 cucchiari di olio e, quando sarà caldo, aggiungere il contenuto della confezione di Preparato per soffritto CANNAMELA.
- 2** Rosolare a fuoco basso per circa 1 minuto, girando con un cucchiaino di legno.
- 3** Unire la salsiccia privata della pelle e sbriciolata. Rosolare e cuocere per 4-5 minuti.
- 4** Aggiungere i funghi a pezzetti.
- 5** Sfumare con il vino bianco, lasciare evaporare e regolare di sale.
- 6** Unire la passata di pomodoro e cuocere per 15 minuti.
- 7** Porre sul fuoco una pentola con l'acqua salata, portare a bollore e cuocere la pasta.
- 8** Scolare la pasta al dente e passarla in padella con il sugo di salsiccia e funghi.
- 9** A piacere arricchire la pasta con il formaggio grattugiato e servire.