

Tagliatelle con Salsiccia e Nduja

Scaldar levet igl ieli d'olivas en ina chazzetta. Barsar tschaguolas, agl, peperoncini, tomatinas, salsiccia e salar.

Metter en la sosa da tomata intec aua e cungir cun sal, peiver, peterschin, basilicum.

Schar cuschar la sosa plaunsiun.

Metter aua en ina cazzetta cun sal ed intec ieli d'olivas e far buglir.

Metter en las tagliatellas e schar buglir tochen ch'igl ein al dente.

Derscher ora l'aua. Denton buc tutta. Il rest dall'aua sains metter en la sosa da tomata..

Truschar las tagliatellas cun la sosa.

Far pigns tocs cun la ligiongia nduja e schar luar en la sosa , ensemen cun las tagliatellas, aschia che la sosa ei pli cremusa.

tips: 1. In bien caschiel nuorsa madir sgartau sur la pasta fuss il punct sigl i ni era in bien parmesan.
2. Sch'ins far tagliatelle della casa truschar bein la pasta e schar ir atras la maschina pliras gadas la pasta ch'ei dat ina pasta buca nervusa mobein biala fina e gustusa.
3. Daco schar anavos intec aua dalla pasta? Per dar aunc in bien gust alla sosa. Quei ei sco in buglion da pasta.



Ingredientas per 4 persunas

- 500gr tagliatelle della casa
- ieli d'olivas 2 tschaduns
- 1 tschaguola cotschna (quadrels pigns)
- 2 salsicce (ligiongia da barsar piccanta dalla Calabria)
- 1 Nduja (ca. 250gr)
- tomatinas 500gr
- sosa da tomata 5dl
- sal, peterschin, basilicum, peiver, peperoncini (per quels che han bugen fetg piccant)
- agl(2 talgias finas)