



Garganelli con salsiccia e pomodori secchi - [Visualizza sul sito](#)
di silvia

Primo piatto "pasta all'uovo" patate

Da Grande Diz. Cucina Italiana

Ingr. per 6 persone:
600 gr. garganelli freschi
200 gr. patate
150 gr. salsiccia a metro
30 gr. pomodori secchi
Timo fresco
Sale

Mettere a bollire in una casseruola abbondante acqua per la pasta. Sbucciate le patate e riducetele a dadini (brunoise). Salate l'acqua al bollore, poi versatevi la brunoise di patate e la pasta. Tagliate a tocchi la salsiccia e fatela rosolare in una padella nel suo stesso grasso, scolandone via un poco se risultasse eccessivo. Tagliate a filetti (julienne) i pomodori secchi e fateli saltare con la salsiccia.

Scolate la pasta con le patate, quindi versate il tutto nella padella con la salsiccia. Aggiungete qualche fogliolina di timo e mescolate bene.

Trasferite i garganelli con tutto il loro condimento sul piatto da portata e servite immediatamente.

