



Pasta alla paraguayana - [Visualizza sul sito](#)
di Cristina



Ingredienti:

500 g di pappardelle all'uovo formato nidi
500 g di salsiccia
1 cipolla
200 g di bacon affumicato
1 scatola di pomodoro pelato e qualche cucchiata di salsa
30 g di funghi secchi
sale, pepe e abbondante parmigiano

Esecuzione:

soffriggere la cipolla e saltarvi il bacon.

Fare rinvenire i funghi secchi.

Sbriciolare la salsiccia (io ho comprato direttamente il macinato dal macellaio prima che lo trasformasse in salsicce) e cuocerla nel soffritto.

Aggiungere i funghi e i pomodori. Il colore del preparato dovrà essere leggermente rosato.

Aggiustare di sale, pepare, mescolare tutto alla pasta cotta ed aggiungere il parmigiano grattugiato.

Dorare in forno. Io non ho avuto tempo e l'ho impiattata senza il passaggio in forno.