



Tagliatelle con crema di porri, salsiccia e piselli - [Visualizza sul sito](#)
di silvia

Primo piatto ? pasta all'uovo ? panna

Ingr. per 4 persone

Tagliatelle fresche all'uovo, gr.300

Porri g.500

Salsiccia a metro, gr.200

Piselli lessati, gr.50

Timo fresco

Panna fresca gr.50

Olio di oliva

Sale

Procedimento:

Montare i porri, eliminando la parte più verde, poi riduceteli a listarelle.

Scaldare in una padella 2 cucchiari di olio e fate appassire i porri. Salateli, unite 3 o 4 mestolini di acqua calda e lasciateli cuocere per circa 10 minuti.

Trasferite i porri nel bicchiere del frullatore, unitevi la panna e riducete a salsa fine.

Unire poi i piselli sbollentati.

Tagliare a roccchi la salsiccia e rosolarla in una padella in aderente.

Lessare le tagliatelle al dente, scolarle e conditele con la crema ai porri ben calda.

Completare con la salsiccia e servite il tutto cosperso di timo.

Ho usato piselli surgelati e ho scolato le tagliatelle direttamente nella crema ai porri e piselli, con la salsiccia, e fatto passare per ben.

Niente timo, qui è vietato.

Da Diz.Cuc.Ital.

