



Pappardelle prezzemolate con la salsiccia

Fai la sfoglia con farina e uova e lasciala riposare mezz'ora. Prepara il sugo con l'aglio tritato nell'olio, aggiungi la salsiccia, falla rosolare, poi aggiungi la panna, regola di sale, pepe, prezzemolo tritato e porta a cottura.

Tira la sfoglia, inumidisci una metà, posiziona le foglie del prezzemolo, copri con l'altra metà e tira con il mattarello. Taglia le pappardelle con una rotella dentata. Fai bollire una pentola di acqua salata, tuffa le pappardelle, cuoci 5 minuti, scola e condisci con il sugo.

Buon appetito...

Ugo Picia

[Read More](#)
