



Tagliolini aux herbes

4 à 5 personnes

500 gr de tagliolini aux herbes

400 à 500 gr de chipolata fraîches au fenouil ou de saucisses fraîches nature

Sel et poivre

Parmesan ou pecorino ou castelmagno râpé

Préparation

- Sortir la saucisse du boyau en formant des morceaux de 3 cm
- Poêler la saucisse dans un peu d'huile, saler et poivrer
- Cuire les pâtes dans l'eau bouillante salée en respectant le temps de cuisson repris sur le paquet
- Mélanger les pâtes avec la saucisse chaude
- Servir avec un peu de fromage râpé.

Bon appétit !

Pensez à chauffer vos assiettes, à 100° dans le four