

Tagliolini con salsa di Pecorino Toscano DOP e salsiccia



Ingredienti

- 330 g di tagliolini
- 200 g di salsiccia
- 160 g di Pecorino Toscano DOP grattugiato
- 1 cucchiaino di curry
- Sale e pepe q.b.

Procedimento

Cuocete i tagliolini in abbondante acqua salata bollente e prelevate una tazza di acqua di cottura da utilizzare per sciogliere il Pecorino Toscano DOP.

Mescolate acqua e Pecorino Toscano finché non otterrete una crema densa. Aggiungete il curry e amalgamate.

Spellate la salsiccia e sgranatela con una forchetta. Fatela rosolare in padella senza aggiunta di grassi finché non risulterà croccante e leggermente dorata.

Quando i tagliolini saranno cotti, scolateli e versateli direttamente nella padella con la salsiccia, aggiungendo anche la salsa al Pecorino Toscano.

Spegnete il fuoco e mescolate bene la pasta insieme al condimento.

Pepate a piacere e servite.

(Chiara Messina del blog La cucina di Pippicalzina)

