

Ingredienti per 6 persone

Per la pasta: 1 kg di farina bianca, 20 tuorli d'uovo, un po' di acqua tiepida

Per il sugo, 300 g di pasta di salsiccia, 1 cipolla, 1 carota, 1 spicchio di aglio, 1 rametto di rosmarino, 1 bicchiere di olio extravergine 1 bicchiere e mezzo si salsa di pomodoro, sale e pepe

Preparazione

Tritare finemente la salsiccia e gli aromi e far rosolare nell'olio. Unire la pasta di salsiccia e far rosolare per 20 minuti, unire la passata di pomodoro ed aggiustare di sale e pepe. Far cuocere a fuoco lento per un'ora.

Vini consigliati: Rubino di Cantavenna

Il consiglio: Si sono avanzati 20 albumi? Fai le meringhe!