

Quantità: per 6 persone

Ingredienti: 6 etti di tagliarini (tagliatelle piccole) fatti a mano, 6 etti di cipolle, 2 etti di pancetta affumicata tagliata a dadini, 80 grammi di burro, 2 bicchieri di vino rosso, 4 cucchiaini di olio d'oliva

Preparazione: Cuocere i tagliarini in abbondante acqua salata. A parte preparare il sugo. Rosolare in una padella grande le cipolle tagliate fini nel burro e nell'olio, unire la pancetta e quando tutto è ben dorato aggiungere il vino rosso e cuocere altri 7-8 minuti rimestando con un cucchiaino di legno. Far saltare i tagliarini nella padella e servire.

Note Ricetta occitana - Tratto da : RECETARI OCCITAN - Ousitanio Vivo In vendita presso: LA GABELO - Prazzo Inferiore