

# REGINETTE WITH ROASTED ONION, WHITE SAUSAGE RAGU, BASIL AND A SPRINKLE OF PARMESAN

SERVES 4



380g  
SGAMBARO REGINETTE  
YELLOW LABEL



PARMESAN  
CHEESE  
AS NEEDED



WHITE SAUSAGE  
RAGU  
(SEE BELOW)



ROASTED  
ONIONS  
(SEE BELOW)

## COME PREPARARE IL RAGÙ BIANCO DI SALSICCIA

- 400g FRESH SAUSAGES
- BASIL
- BUTTER

Put a knob of butter in a small saucepan and brown the sausage well until all the fat comes out. Add a few fresh basil leaves and salt and pepper as needed. Put aside.

## COME PREPARARE LE CIPOLLE AL FORNO

- 2 WHITE ONIONS
- CASTER SUGAR
- PEPPER
- COURSE SALT
- RASPBERRY VINEGAR

Tagliate le cipolle a metà con la loro pelle, mettetele in una placchetta da forno con un po' di sale grosso alla base, in modo che rimangano diritte durante la cottura.

Preparare una vinaigrette con il sale, il pepe e l'aceto di lamponi e utilizzatela per cospargere la superficie della cipolla insieme a una spolverata di zucchero semolato.

Cuocete in forno a 180° per circa 25 minuti. Una volta cotta, togliete dal forno e tenete da parte.

## METHOD AND FINISH

Cook the pasta in plenty of salted water. Drain, mix with the sausage ragu and freshly grated parmesan.

## PLATING

Put the pasta and the sauce in a bowl. Add a few roasted onion rings and, finally, finely grated parmesan.

*Enjoy your meal!*

ALSO IDEAL  
WITH  
LUMACHE,  
MILLERIGHE,  
AND FARFALLE!