

REGINETTE CON CIPOLLA AL FORNO, RAGÙ BIANCO DI SALSICCIA E BASILICO, POLVERE DI PARMIGIANO

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:



**380g DI REGINETTE
SGAMBARO
ETICHETTA GIALLA**



**RAGÙ BIANCO
DI SALSICCIA
(VEDI SOTTO)**



**CIPOLLE
AL FORNO
(VEDI SOTTO)**



**PARMIGIANO
QUANTO BASTA**

COME PREPARARE RAGÙ BIANCO DI SALSICCIA

- 400g DI SALSICCIA FRESCA
- BASILICO
- BURRO

.....

In un padellino mettete una nocetta di burro e rosolate bene la salsiccia fino a che non avrà rilasciato tutto il grasso.

Aggiungete qualche foglia di basilico fresco e, se necessario, aggiustate di sale e pepe. Tenete da parte.

COME PREPARARE LE CIPOLLE AL FORNO

- 2 CIPOLLE BIANCHE
- ZUCCHERO SEMOLATO
- PEPE
- SALE GROSSO
- ACETO DI LAMPONI

.....

Tagliate le cipolle a metà con la pelle, mettetele in una placchetta da forno con un po' di sale grosso alla base, in modo che rimangano diritte durante la cottura. Preparate una vinaigrette con l'aceto di lamponi e utilizzatela per cospargere la superficie delle cipolle insieme a una spolverata di zucchero semolato. Cuocete in forno a 180 gradi per circa 25 minuti. Una volta cotte, togliete dal forno e tenete da parte.

PROCEDIMENTO E FINITURA

Cuocete la pasta in abbondante acqua salata, mantecatela con il ragù di salsiccia e una grattugiata di parmigiano.

IMPIATTAMENTO

Una volta mantecata, mettete la pasta in una ciotola. Aggiungete qualche anello di cipolla arrostita e terminate con una grattata fine di parmigiano.

Buon appetito!