



U.C.E.R.
UNIONE CUOCHI EMILIA ROMAGNA
ASSOCIAZIONE CUOCHI ESTENSI

GARGANELLI CON PATATE, SALSICCIA E ROSMARINO
Chef Ivanna Barbieri

INGREDIENTI :
per 4 persone

GR 350 DI GARGANELLI
GR 200 DI PATATE A CUBETTI
GR 150 DI SALSICCIA
GR 50 DI CIPOLLA
GR 10 DI PREZZEMOLO
GR 5 DI ROSMARINO
N° 4 SPICCHI DI AGLIO
GR 50 DI OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA
Q . B . SALE
Q . B. VINO BIANCO

PROCEDIMENTO :

Tritare la cipolla e rosolarla con la salsiccia.
Tritare il rosmarino e unirlo con le patate alla salsiccia.
Saltare il tutto per circa 10 minuti poi sfumare con vino bianco.
Tritare il prezzemolo condire la pasta e spolverizzarla con il prezzemolo.