

RUOTE AI WURSTEL

Ingredienti per 4 persone:

- 280 g di pasta tipo ruote,
- wurstel,
- 100 g di burro,
- prezzemolo tritato,
- 1 punta di sale,
- formaggio grattugiato.

Sbollentate i wurstel, spellateli e sminuzzateli.

In un padellino fate sciogliere 60 g di burro, aggiungete i wurstel sbriciolati, il prezzemolo tritato e una punta di sale. Fate insaporire per alcuni minuti.

Lessate la pasta, scolatela e conditela con il burro avanzato e il composto di wurstel.

Servite con formaggio grattugiato a parte.