

TAGLIATELLE AL BURRO E SEMOLINO

Ingredienti per 4 persone:

- 80 g di semolino,
- 230 g di pasta tipo tagliatelle,
- sale,
- 30 g di strutto di burro.

Friggete il semolino nello strutto di burro finché diventa dorato, aggiungendo in continuazione un po' di acqua finché diventa morbido.

Cuocete le tagliatelle in abbondante acqua salata, passatele nell'acqua fresca, scolatele, aggiungetele al semolino e saltatele.