

CANESTRINI ALLA CONTADINA

Ingredienti per 4 persone:

- 150 g di fagiolini,
- 2 carote,
- quattro cucchiaini di olio,
- 30 g di burro,
- una cipolla,
- 2 spicchi d'aglio,
- 100 g di salsiccia,
- 2 cucchiaini di salsa di pomodoro,
- un bicchiere di acqua,
- sale,
- pepe,
- 500 g di canestrini (tagliatelle secche),
- 50 g di Sbrinz.

Spuntate i fagiolini eliminando gli eventuali fili, tagliateli a pezzetti e lavateli.

Raschiate le carote e affettatele a rondelle piuttosto sottili.

Mettete sul fuoco una casseruola con l'olio e il burro: fate scaldare bene il condimento, poi unitevi la cipolla tagliata ad anelli e gli spicchi d'aglio.

Private la salsiccia della sua pellicina, sminuzzatela e mettetela nella casseruola, insieme con i fagiolini e le carote. Lasciate colorire il tutto a fiamma allegra, mescolando ripetutamente, poi aggiungete la salsa di pomodoro sciolta nell'acqua tiepida.

Insaporite con una presa di sale e un pizzico di pepe, coprite il recipiente e lasciate cuocere per 40 minuti, mescolando di tanto in tanto e aggiungendo altra acqua calda, se necessario.

Poco prima che scada il tempo convenuto, lessate le tagliatelle in acqua bollente salata; scolatele e trasferitele nella zuppiera di servizio, quindi conditele con sugo alle verdure e con lo Sbrinz grattugiato.

Servite subito.

Volendo, potete anche mettere la pasta nella casseruola con il sugo e lasciarla sul fuoco per qualche istante, mescolandola.