

# CONCHIGLIE CON WURSTEL

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di pasta tipo conchiglie,
- 200 g di cipolla,
- prezzemolo,
- 1 rametto di rosmarino,
- salvia,
- 30 g di burro,
- 2 wurstel di maiale,
- 2 cucchiaini di olio d'oliva,
- sale,
- pepe,
- formaggio grana grattugiato.

Lavare e asciugare le erbe e tritarle insieme alla cipolla.

Mettere il burro e 2 cucchiaini di olio in un tegame e unirvi il trito.

Cuocerlo a fuoco bassissimo e a pentola coperta finché la cipolla sarà appassita ma non colorita.

Unire i wurstel, spellati e tagliati a dadini, e cuocere finché sarà cotta la pasta.

Lessare le conchiglie in abbondante acqua salata, scolarle e condirle con il sugo e grana grattugiato