



Pâtes Gemelli complètes avec oignon, sauge et Luganighetta Gran Riserva à la bière

Ce qui est nécessaire (pour 4 Portions)

- 600 pâtes complètes gemelli
- 4 oignons blonds
- 400 Luganighetta Gran Riserva
- 200ml bière
- 4 sauge
- 160 parmesan
- à v. sel et poivre

Préparation

1. Éplucher les oignons et les couper en fines tranches.
2. Couper la saucisse aux herbes tessinoises en tranches. Plonger les pâtes dans une grande quantité d'eau bouillante salée.
3. Pendant la cuisson des pâtes, faire chauffer 4 cuillères à soupe d'huile d'olive dans une poêle antiadhésive et faire revenir les oignons pendant 3-4 minutes.
4. Les retirer de la poêle avec une louche, ajoutez 2 cuillères à soupe d'huile d'olive et quelques feuilles de sauge et faire dorer la saucisse à feu vif pendant 2 à 3 minutes, jusqu'à ce qu'elle soit dorée de tous les côtés.
5. Fumer avec la bière, baisser le feu et continuer la cuisson jusqu'à ce que les pâtes soient cuites.
6. Égoutter les pâtes al dente en conservant quelques cuillères à soupe de l'eau de cuisson, à verser dans la poêle avec le saucisson.
7. Verser les pâtes dans la poêle et les faire sauter brièvement pour leur donner du goût.
8. Parfumer avec un moulin à poivre, diviser en plats et servir le tout saupoudré de flocons de parmesan.