



Gemelli integrali con cipolla, salvia e Luganighetta Gran Riserva alla birra

Cosa ti occorre (per 4 Porzioni)

- 600 gemelli integrali
- 4 cipolle bionde
- 400 Luganighetta Gran Riserva
- 200ml birra
- 4 salvia
- 160 Parmigiano a scaglie
- q.b. sale e pepe

Preparazione

1. Sbucciare le cipolle e tagliarle a spicchi sottili.
2. Tagliare la Luganighetta Gran Riservai a rondelle. Buttare la pasta in abbondante acqua salata in ebollizione.
3. Mentre cuoce la pasta scaldare 4 cucchiai di olio d'oliva in una padella antiaderente e far rosolare le cipolle per 3-4 minuti.
4. Togliere dalla padella con un mestolo, aggiungere 2 cucchiai di olio d'oliva e qualche foglia di salvia e far rosolare la salsiccia a fuoco vivace per 2-3 minuti, finché risulterà ben dorata su tutti i lati.
5. Sfumare con la birra, abbassare la fiamma e proseguire la cottura finché la pasta è cotta.
6. Scolare la pasta al dente conservando qualche cucchiaio dell' acqua di cottura che sarà da versare nella padella con la salsiccia.
7. Versare la pasta nella padella e saltarla brevemente per farla insaporire.
8. Profumare con una macinata di pepe, suddividerla nei piatti e servirla cosparsa di scaglie di Parmigiano.