

Tagliatelle alla Cipolla

(Receita Típica da Região Trentino - Alto Adige)

Ingredientes

300 g de tagliatelle;
150 g de cebola;
100 g de toucinho magro;
2 colheres de manteiga;
Salsa;
Sal e Pimenta.

Modo de Preparo

Numa panela derreta a manteiga e coloque a cebola picada bem fina e deixe fritar em fogo baixo. Quando a cebola começar a ficar transparente aumente o fogo e coloque um pouco de água. Coloque o sal e a pimenta a gosto. Misture bem o creme que se formou. Corte o toucinho em pequenos pedaços e numa panela com um pouco de manteiga frite-os, mas não muito. Cozinhe o tagliatelle em água salgada abundante, escorra quando estiver "al dente" e coloque o creme de cebolas. Despeje o tagliatelle numa travessa e cubra com o toucinho e polvilhe salsa picada.

Imprimir