

## TAGLIATELLE CON CAVOLO NERO E SALSICCIA

### INGREDIENTI

250 tagliatelle secche

1 carota

1 gambo di Sedano non troppo grande

1 Cipolla media

5/6 foglie cavolo nero

120 g Emmental

3 cucchiai olio extravergine di oliva

1/2 cucchiaino sale grosso

5/6 salsicce piccole

### PREPARAZIONE

- Sbucciate la cipolla e lavate il sedano e la carota.
- Tagliate tutto a dadini.
- Scaldate un cucchiaino di olio in una padella antiaderente e soffriggete le verdure.
- Togliete la pelle alle salsicce, trituratele e cuocetele a fuoco basso.
- Lavate le foglie di cavolo nero, tagliatele a listarelle e lessatele con un mestolino di acqua per circa mezz'ora in una padella antiaderente.
- Cuocete le tagliatelle in acqua bollente salata.
- Mescolate insieme le verdure, la salsiccia e il cavolo nero.
- Tagliate il formaggio a dadini.
- Condite la pasta con il sugo e il formaggio e un cucchiaino di olio.