Fetuccini con salsa de mantequilla, salvia, salchichas y ciruelas fermentadas



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Ingredientes para la pasta

Pasta fetuccini: 500 Gramos

Sal: A gusto

Ingredientes para la salsa

Mantequilla: 40 Gramos

Salchichas: 250 Gramos

Hojas de salvia: 5 Unidades

Ciruelas lacto fermentadas: 20 Gramos

Preparación de la Receta

Preparación

Para preparar las salchichas

- Derrite la **mantequilla** en un sartén y pon a cocer la rodajas de salchicha con las hojas de salvia, mezclando con frecuencia hasta *dorar*
- Agrega los trozos de *ciruela* lacto fermentada y mezcla
- Retira del fuego y reserva.

Para cocer la pasta

- Poner 5 litros de agua a *hervir* con una cucharada de sal
- Cuando suelte el hervor agregar la pasta y dejar cocer hasta que esté al dente, firme por dentro y suave por fuera

- Escurre y mezcla en la sartén con las salchichas guisadas.
- Sirve caliente de inmediato.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/fetuccini-con-salsa-de-mantequilla-salvia-salchichas-y-ciruelas-fermentadas