# 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**