# Tallarines enhebrados en botón de salchicha

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

**Creador:** Directoalamesa **Recetizador:** Cosmin Iulian C



**Tiempo:** 15 minutos
**Dificultad:** Fácil
**Tipo de plato:** Primer plato
**Tipo de cocina:** Normal
**Otros:** Cocina Tradicional
**Coste:** Muy económico

**El truco de esta receta:**
Los tallarines tienen menos "tendencia" a romperse en la preparación que los espaguetis

## Descripción:

El verano es siempre la época preferida de los niños. vacaciones, sin obligaciones, piscina y playa, diversión, acostarse tarde... Los "sufridores", especialmente a la hora de la comida, son los padres que deben "comerse la cabeza" para distraer a los niños pero también intentar que coman lo más sano posible.

## Ingredientes para 2 personas :

- al gusto de Salsa de tomate Orlando
- al gusto de tallarines o espaguetis Gallo
- 2 por persona de Salchichas de Frankfurt

## Preparación:

### Paso 1

Cortamos las salchichas en rodajas, ni muy finas ni muy gordas. Luego, y con mucha paciencia, eso sí, insertamos el primer tallarín en el centro de una de las rodajas de salchicha. Metemos otra rodaja de salchicha y hacemos lo mismo con otros tantos tallarines, rodeando a la parte central con el primer tallarín. Hemos comprobado que el número ideal de tallarines es de 5 y que el número de rodajas de salchicha distribuidas a lo largo de éstos es también de 5, pero para gustos los colores...

### Paso 2

Ponemos el agua a calentar y, cuando hierva, metemos la "preparación". Recomendamos que la olla sea grande, ya que de lo contrario una parte se quedará fuera hasta que se ponga blanda la pasta y quepa toda, y el tiempo de cocción será diferente, con lo que se puede quedar una parte más hecha que otra.

### Paso 3

***Escurrimos, servimos en plato, y añadimos salsa de tomate y otros condimentos al gusto. Fácil y curioso, ¿verdad?***