Tallarines enhebrados en botón de salchicha

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

Creador: Directoalamesa **Recetizador:** Elenahmartin



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?