

## Ingredientes

**Pasta: 200g**

**Mantequilla: 40g**

**Cebolla: 1**

**Ajo: 2 dientes**

**Salchichas: 150g**

## Pimienta

**Nata: 100ml**

**Salsa de tomate: 3 cdas**

**Perejil fresco: 5g**

**Queso rallado: al gusto**

Sal

## Instrucciones

- Poner en una sartén la mantequilla y cocinar la cebolla y el ajo picados
- Añadir las salchichas cortadas y dorar
- Poner la nata, salpimentar al gusto y, cuando borbotee, añadir la salsa de tomate
- Por otro lado, cocer la pasta (al dente) y añadirla a la sartén junto al perejil picado
- Usar agua de cocción para hacer aguar un poco la salsa y que así no se seque todo después
- Poner todo en una bandeja de horno y cubrir de queso rallado
- Cocinar en la parte superior del horno a 220°C hasta que se dore el queso