**Noodles alla Erasmus**

Ingredienti (per 2persone):

* *2 salsicce*
* *1 peperone rosso*
* *150 g di noodles*
* *½ cipolla*
* *un po’ di panna*
* *sale, olio*

Esecuzione:

Innanzitutto, tagliamo il peperone e la cipolla e li facciamo soffriggere, per 15 minuti.

Poi aggiungiamo le salsicce tagliate e mettiamo il sale.

Mettiamo a bollire l’acqua per i *noodles* e dopo 5 minuti, scoliamo i *noodles* e mischiamo tutto con la panna.

Alla fine serviamo. Eventualmente si può accompagnare il piatto con del pane.

C’era una volta un gruppo di borsisti Erasmus che, da Düsseldorf, avevano deciso di andare in gita a Bruxelles. Era un gruppo un po’ particolare, ma molto simpatico e divertente, ed era formato da cinque italiani e uno spagnolo. Gli italiani erano molto diversi tra loro; c’erano due ragazze del Nord (una di loro vegetariana), una simpatica romana e due napoletani che studiavano medicina.

All’inizio ebbero alcuni problemi col loro viaggio, poiché il treno era un po’ caro e non trovavano unhotel, ma alla fine ci riuscirono.

Una volta arrivati a destinazione, successe un imprevisto: la romana si accorse di aver dimenticato la valigia sul treno!

La ragazza era disperata perché in quel bagaglio c’erano tutti i suoi vestiti preferiti, dunque tutto il gruppo arrivò in albergo un po’ triste per l’accaduto.

Fortunatamente, il giorno dopo un francese molto simpatico chiamò al cellulare: l’aveva trovata.

Il secondo giorno fu stupendo! Visitarono la città, che era bellissima, e in centro mangiarono da Re, poiché avevano trovato un ristorante italiano chiamato "Napoli". La specialità del ristorante erano in realtà i "*Noodles alla Napoletana*" (vedi sopra), ma i nostri erasmiani, forse su saggio consiglio dei napoletani e della romana, optarono invece per un’ottima e più autentica pizza Margherita.

Il terzo giorno erano stanchissimi, quindi fecero un piccolo giro per Bruxelles, vedendo le cose che non avevano ancora visitato.

Il giorno dopo arrivarono a casa, cioè a Düsseldorf; il loro viaggio europeo era finito, ma loro l’avrebbero ricordato per tutta la loro vita.

Alfonso Munoz