
MACCHERONCINI UBRIACHI ALLA SALSICCIA

Ingredienti per 2 persone:

- 220 g di pasta tipo maccheroncini,
- 100 g di salsiccia fresca spellata e sbriciolata,
- 20 g di olio d'oliva,
- 1 bicchiere di panna fresca,
- 40 g di formaggio parmigiano,
- 1/2 bicchiere di cognac,
- 1/2 dado da brodo,
- sale,
- pepe.

Fate rosolare nell'olio la salsiccia e quando è ancora morbida aggiungete la panna.

Rinforzate il sapore con il dado.

Regolate di sale e pepate abbondantemente.

Dopo qualche minuto di cottura completate con il cognac; fatelo evaporare prima di condire i maccheroncini lessati in abbondante acqua salata e scolati al dente.

Unire parmigiano grattugiato.