

# SPAGHETTI AL CAFFÉ

Ingredienti per 6 persone:

- 400 g di pasta tipo spaghetti,
- 200 g di prosciutto cotto,
- 1 carota,
- 1 scalogno,
- 60 g di burro,
- 1/2 bicchierino di vino rosso,
- 1/2 bicchierino di caffè lungo,
- 4 cucchiaini di grana grattugiato,
- sale,
- pepe,
- 1 costa di sedano.

Soffriggere carota, sedano e scalogno tritati nel burro.

Unire il prosciutto tritato e far insaporire per 15', versare il vino e far evaporare.

Salare, pepare e unire il caffè.

Cuocere per altri 5'.

Cuocere gli spaghetti al dente e condirli con il grana e con il sugo al caffè.

Mescolare e servire ben caldi.