

---

## SPAGHETTI AL COGNAC 2

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo spaghetti,
- 1 bicchiere di cognac,
- 80 g di burro,
- 5 gocce di salsa tabasco,
- 20 gocce di salsa Worcester,
- pepe bianco,
- pepe nero,
- 1 peperoncino rosso,
- 6 cucchiaini di panna.

Sciogliere il burro senza che si colorisca, unitevi la metà del cognac, il tabasco, la salsa worcester e condite con pepe. Aggiungete poi un peperoncino tagliato a metà, la panna, l'altra metà del cognac e mescolate piano senza che la salsa arrivi a bollire.

Salate, togliete il peperoncino e condite gli spaghetti, che intanto avrete fatto cuocere e scolato.