

SPAGHETTI ALLA SALSICCIA

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di spaghetti,
- sale,
- 50 g di burro,
- 250 g di salsiccia,
- vino bianco,
- brodo,
- parmigiano grattugiato,
- pepe.

Fate cuocere gli spaghetti in abbondante acqua salata.

Intanto ponete al fuoco un tegame con il burro: non appena questo sarà ben imbiondito, unitevi la salsiccia e fatela saltare a fuoco vivo per qualche minuto in modo che si colorisca bene.

Spruzzate con il vino bianco e lasciate che questo evapori, poi bagnate con un mestolo di brodo e fate cuocere, a fiamma moderatissima, per circa 15 minuti.

Scolate gli spaghetti al dente, versateli in una zuppiera e conditeli con la salsiccia, il parmigiano grattugiato e un buon pizzico di pepe.