

FETTUCCINE AL BURRO BRUNO

Ingredienti per 4 persone:

- 280 g di pasta tipo fettuccine,
- 50 g di burro,
- 5 cucchiaini di sugo d'arrosto,
- 60 g di formaggio grattugiato,
- sale.

Lessate le fettuccine in abbondante acqua salata.

Nel frattempo in una padella lasciate sciogliere il burro a fuoco dolce e poi diluitevi il sugo d'arrosto che deve essere piuttosto concentrato.

Scolate poco la pasta, rovesciatela nella padella della salsa, mescolate e passate sul piatto da portata tenuto in caldo. Cospargete con il formaggio grattugiato e servite.