

## FETTUCCINE AL COGNAC

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di pasta tipo fettuccine all'uovo,
- 80 g di burro,
- 50 g di formaggio parmigiano grattugiato,
- 1 bicchierino di cognac,
- sale,
- pepe.

Cuocere le fettuccine al dente in abbondante acqua salata, scolarle e metterle in una terrina. Condirle con il burro fuso, il cognac, il parmigiano e il pepe e servirle calde.