

SPAGHETTI AL BRANDY

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo spaghetti,
- 2 acciughe sotto sale,
- 1 cipolla grande,
- 2 spicchi di aglio,
- 1 mazzetto di prezzemolo,
- 200 g di passato di pomodoro,
- 1 bicchierino di brandy,
- 1 pizzico di zucchero,
- 4 cucchiaini di olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Soffriggere un trito di cipolla, aglio e prezzemolo con 4 cucchiaini di olio.

Unire le acciughe dissalate e disfarle con l'aiuto di una forchetta.

Unire il pomodoro, il brandy, sale e 1 pizzico di zucchero.

Coprire e sobbollire per 10 minuti.

Cuocere gli spaghetti al dente, scolarli, versarli nel sugo e farli insaporire per qualche istante.

Pepare e servire.