SPAGHETTI AL COGNAC 1

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo spaghetti,
- 70 g di burro,
- 50 g di formaggio parmigiano,
- sale,
- 1 bicchierino di cognac.

In abbondante acqua bollente e salata cuocere al dente gli spaghetti.
Sgocciolarli e versarli in una terrina.
Condire la pasta con il burro fuso a bagnomaria, il cognac ed il parmigiano.