MACCHERONCELLI AL BRANDY

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di maccheroncelli,
- uno spicchio d'aglio,
- una cipolla,
- mezzo bicchiere di olio,
- mezzo bicchiere di brandy,
- 600 g di pomodori maturi,
- sale,
- pepe,
- parmigiano grattugiato.

Tritate finemente l'aglio e la cipolla, poneteli in un tegame con l'olio e non appena saranno imbionditi irrorateli con il brandy; aggiungete subito dopo i pomodori pelati e passati.
Salate, pepate e fate cuocere il sugo a fiamma moderata, finché si sarà leggermente addensato.
Fate lessare intanto i maccheroncelli; scolateli, poneteli in una zuppiera, conditeli con il sugo preparato e con abbondante parmigiano grattugiato.