

PASTA ALL'UBRIACO

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo pasta grossa,
- 2 salsicce,
- 1/2 bicchiere di cognac,
- formaggio parmigiano grattugiato,
- sale.

Spellate le due salsicce e mettetele a rosolare senza condimento in un tegame.
Mescolate con un cucchiaio di legno e cuocete a fuoco lento finché si sarà formato il sugo.
Innaffiate con il cognac e fate cuocere altri cinque minuti.
Cotta la pasta al dente.
condirla col sugo, spolverando di parmigiano grattugiato.