SPAGHETTI AL SEDANO

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di pasta tipo spaghetti,
- 1 cuore di sedano,
- 100 g di prosciutto cotto,
- 1/2 bicchiere di vino marsala,
- 50 g di burro,
- sale,
- pepe,
- formaggio parmigiano.

Pulire e tritare grossolanamente il sedano con tutte le foglie.

Fondere il burro in un tegame e farvi rosolare il sedano e il prosciutto tagliato a dadini, salare e pepare.

Dopo 10 minuti spruzzare con il Marsala e farlo evaporare a fuoco vivo.

Lessare gli spaghetti, scolarli e condirli con il sugo e il parmigiano grattugiato.