

SPAGHETTI ALLA SICILIANA

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo spaghetti,
- 25 g di burro,
- 2 cipolline tagliate fini,
- 1 limone (scorza tagliata a strisce sottili),
- 4 cucchiaini di vino marsala secco,
- 1/2 confezione di panna da cucina,
- 1 limone (succo),
- 1/2 mazzetto di maggiorana tritata,
- alcune foglie di melissa,
- 60 g di formaggio parmigiano grattugiato,
- sale,
- pepe.

Cuocete gli spaghetti al dente in abbondante acqua salata.

Scolateli.

Fate rosolare le cipolline nel burro.

Mescolate insieme la scorza del limone, il marsala, la panna e fate cuocere il composto ottenuto per circa 5 minuti.

Insaporite con sale, pepe e succo del limone.

Fate saltare gli spaghetti nella salsa al limone, aggiungendo la maggiorana e le foglie di melissa.

Cospargete di formaggio e servire.