
SPAGHETTI CON SALSICCE

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di pasta tipo spaghetti,
- 4 salsicce,
- 20 g di burro,
- 1/2 cipolla,
- 1 bicchiere di vino bianco,
- 6 pomodori pelati,
- 60 g di formaggio parmigiano,
- sale.

Spellare le salsicce, rosolarle nel burro con la cipolla tritata, bagnare con il vino e, quando sarà evaporato, aggiungere i pomodori pelati, spremuti e tritati.

Cuocere gli spaghetti al dente, condirli con la salsa, cospargerli di parmigiano grattugiato e servire.