

TRENETTE ALLE MELE

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di pasta tipo trenette,
- 1 mela,
- 25 g di burro,
- 50 g di formaggio grana grattugiato,
- 1 bicchiere di latte,
- 1 bicchierino di brandy,
- 1 cipolla,
- farina,
- sale.

Far appassire nel burro la cipolla tritata, unire la mela sbucciata e tagliata a dadini, spruzzare con il brandy, spolverizzare di farina, ridurre in purè, versare il latte, far cuocere per 5 minuti, unire il grana e far addensare. Cuocere le trenette al dente in abbondante acqua salata, condirle con la salsa preparata e servire.