

# Maccheroncini Ubriachi Alla Salsiccia

Fate rosolare nell'olio la salsiccia e quando ? ancora morbida aggiungete la panna. Rinforzate il sapore con il dado. Regolate di sale e pepate abbondantemente. Dopo qualche minuto di cottura completate con il cognac; fatelo evaporare prima di condire i maccheroncini lessati in abbondante acqua salata e scolati al dente. Unire parmigiano grattugiato.

## Ingredienti

220 G Pasta Tipo Maccheroncini  
100 G Salsiccia Fresca Spellata E Sbriciolata  
20 G Olio D'oliva  
1 Bicchiere Panna Fresca  
40 G Formaggio Parmigiano  
1/2 Bicchiere Cognac  
1/2 Dado Da Brodo  
Sale  
Pepe

## Note

Preparazione: 20 minuti.