

Spaghetti Al Sedano

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.

Ingredienti

350 G Pasta Tipo Spaghetti
1 Cuore Sedano
100 G Prosciutto Cotto (fette Di 100 G)
1/2 Bicchiere Vino Marsala
50 G Burro
Sale
Pepe
Formaggio Parmigiano

Note

Preparazione: 25 minuti.