

SPAGHETTI ALL'ACQUAMARINA



INGREDIENTI: 5 spicchi d'aglio – un bel ciuffetto di prezzemolo – burro – latte.

PREPARAZIONE: preparare un battuto molto sottile di aglio e prezzemolo e metterlo a scaldare in 150 grammi di burro a fiamma molto bassa – mettere a cuocere 500g di spaghetti e scolarli al dente – far mantecare gli spaghetti nella padella col battuto di aglio e prezzemolo, unendo qualche mestolino di latte intero ed un pizzico di sale – servire bollenti e cremosi.