

Spaghete milaneze

Ingrediente

200 g spaghete

1/2 kg rosii

sare

100 g unt

1 lingura de zahar

100 g costita afumata sau jambon slab

Preparare

Se pun spaghetele in apa cu sare si se fierb 20 de minute. Se spala cu apa rece, se scurg si se pun intr-un vas emailat impreuna cu jumătate din cantitatea de unt, apoi se amesteca, dupa ce untul s-a topit, cu sosul de rosii obtinut din 1/2 kg rosii, indulcit usor si amestecat cu felii subtiri de costita sau jambon calite in unt. Cratita se tine pe foc mic pana cand scade sosul. Se servesc cu cascaval ras deasupra.