

## SPAGHETTI CARPE DIEM DI ANGELA



di: utenteinvoglia

### Ingredienti

- olio extravergine d'oliva (2 cucchiaini)
- 1 dado da brodo
- 1 cipolla
- noce moscata
- spaghetti (360g)
- Parmigiano Reggiano (30g)
- panna da cucina (125ml)

### Come si prepara

Tritare piuttosto finemente la cipolla con la mezzaluna (non con il tritatutto perche' diventerebbe poltiglia).

Farla appassire (non friggere, mi raccomando!) in un tegame con poco olio.

Aggiungere il dado, la panna, la noce moscata ed il Parmigiano Reggiano, badando a non insaporire troppo la salsa.

Condire gli spaghetti al dente, servire subito e buon appetito!

**Tempo:** 20

### Tags

single, creativa, panna, parmigiano