

# Spaghetti ubriachi

Categoria: Portate - Paste Asciutte



## Informazioni Generali

Preparazione: 10 min	Cottura: 20 min	Dosi per: 4 persone
Costo: Basso	Difficoltà: Bassa	

Gli spaghetti ubriachi sono un primo piatto veloce e particolare; preparati con una delicata salsa a base di vino Merlot e porri, sono adatti a chi ama il gusto corposo del vino rosso.

Per la ricetta degli spaghetti ubriachi abbiamo utilizzato del vino Merlot, ma il risultato sarà ottimo con qualsiasi altro vino sufficientemente corposo, come del Barbera o del Chianti.



## Ingredienti

>> <b>Burro</b> 30 gr	>> <b>Porri</b> 1
>> <b>Noce moscata</b> 1 spolverata	>> <b>Sale</b> q.b.
>> <b>Pasta</b> spaghetti 400 gr	>> <b>Vino</b> rosso Merlot 1 bicchiere (circa 250 ml)
>> <b>Pecorino</b> romano 50 gr grattugiato + 20 gr a scaglie	>> <b>Zucchero</b> 1 cucchiaino
>> <b>Pepe</b> macinato fresco a piacere	

## Preparazione



Per preparare gli spaghetti ubriachi iniziate mondando il porro: togliete le foglie esterne più coriacee, e affettatelo molto finemente (1); tenete da parte qualche rondella per la guarnizione finale e ponete il resto in un tegame, facendolo appassire insieme al burro.



Aggiungete poi il vino (2), il cucchiaino di zucchero (3) della noce moscata grattugiata (4) e in ultimo aggiustate di sale e fate restringere il tutto qualche minuto;



prima che il preparato diventi troppo asciutto, passate il tutto al mixer (7) per ottenere una crema omogenea (8), poi salate e pepate secondo i vostri gusti. Cuocete gli spaghetti al dente, scolateli tenendo da parte un po' di acqua di cottura, e uniteli alla crema di porri e vino, aggiungete il pecorino grattugiato (9) e amalgamate bene il tutto; se la salsa dovesse risultare troppo asciutta unite qualche cucchiaio di acqua di cottura della pasta.

Servite gli spaghetti ubriachi ben caldi cospargendo la loro superficie con qualche pezzettino di porro, leggermente scottato in acqua calda, e qualche scaglia di pecorino.

### Consiglio

Se volete, potete sostituire il vino Merlot, con altri vini ugualmente corposi come il Barbera, il Barolo, il Brunello di Montalcino, il Chianti, o il Barbaresco.