



## Spaghetti con Latte

Sütlü Spaghetti



Mezzo pacco di pasta spaghetti  
3 bicchieri di latte  
1 cucchiaio di burro  
1 cucchiatino di sale

- # La pentola si inserisce sul fuoco medio e si aggiunge il burro si aspetta per sciogliere.
- # Alla sopra si aggiunge il latte e si bollisce poi si aggiungono spaghetti e sale.
- # Quando spaghetti iniziati ventare morbidi si schiaccia dentro l'acqua dopo si coperta il coperchio e si cucina circa per 12 o 13 minuti.
- # Poi leva dal fuoco e si fa passare dall' acqua fredda dopo si miscela e si prende nel piatto da servire.

Nota: Per questa ricetta si preferisce di usare il burro.