

SPAGHETTI ALLA BIRRA

In settembre a Monaco di Baviera i Bavaresi attendono l'OKTOBERFEST, noi per l'occasione possiamo festeggiare con gli **SPAGHETTI ALLA BIRRA**.

Ingredienti per quattro persone: - 500 gr di spaghetti medi, 40 gr. di burro, un cucchiaino di farina, mezzo bicchiere di birra chiara, sale, pepe.

Procedimento: -Far cuocere gli spaghetti al dente in abbondante acqua bollente salata. Intanto in un piccolo tegame fate sciogliere il burro. Appena sarà imbondito, unitevi la farina, mescolando; poi diluite il tutto con la birra. Lasciar cuocere mescolando, per cinque minuti. Versate la salsa ben calda sugli spaghetti scolati.

Servire ben caldi e buon appetito !