

LINGUINE ALL'ALLORO

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di pasta tipo linguine,
- 2 cucchiaini di olio d'oliva,
- 2 cucchiaini di burro,
- 2 cipolle,
- 400 g di pomodori,
- 20 foglie di alloro,
- sale,
- pepe,
- cannella,
- salvia,
- formaggio parmigiano.

Nell'olio e nel burro fate rosolare la cipolla affettata; aggiungete i pomodori passati, aggiustate di sale e pepe, aggiungete un pizzico di cannella e infine le foglie di alloro e quelle di salvia.

Lasciar cuocere.

Cuocete la pasta e quando è al dente buttatela nel tegame del sugo; fate insaporire e servite con una spolverata di parmigiano grattugiato.