

PASTA ALLE CIPOLLE

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di pasta tipo penne,
- 3 cipolle grandi,
- 5 cucchiaini di olio d'oliva,
- 350 g di passato di pomodoro,
- alcuni cucchiaini di panna,
- formaggio grana grattugiato,
- sale.

Sbucciare, affettare le cipolle al velo.

Mettere in 1 padella l'olio con le cipolle e farle appassire a fiamma bassa, per circa 20', fino a quando saranno quasi disfatte; unire di tanto in tanto un po' d'acqua per evitare che friggano.

Aggiungere alle cipolle il passato di pomodoro, salare e cuocere ancora per un quarto d'ora. Poi versare la panna e incorporare 2 manciate di grana e cuocere altri 3 minuti.

Poi versare il sugo sulla pasta cotta al dente e mescolare.