

## RIGATONI ALLA TORANESE

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di pasta tipo rigatoni,
- 80 g di lardo,
- 2 cipolle piccole,
- 30 g di formaggio pecorino grattugiato,
- abbondante sale,
- 1 macinata di pepe nero.

Cuocere i rigatoni in abbondante acqua salata.

Far rosolare a fiamma moderata il lardo ridotto a dadini e le cipolle sbucciate e affettate sottilmente.

Scolare la pasta al dente, condirla con il sugo di lardo e cipolle, spolverizzare con un'abbondante macinata di pepe e cospargere di pecorino.