

## RIGATONI AUTUNNALI 2

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di pasta tipo rigatoni,
- 300 g di cavolfiore lessato,
- 1/2 cipolla,
- 4 acciughe sott'olio,
- 1 cucchiaio di pinoli,
- 1 cucchiaio di uvetta sultanina,
- olio d'oliva,
- burro,
- sale.

Tritare la cipolla e le acciughe e farle rosolare in olio e burro.

Unire i pinoli, l'uvetta e il cavolfiore tagliato a pezzetti.

Salare, pepare, unire un po' d'acqua di cottura dei rigatoni e far insaporire.

Lessare i rigatoni e condirli con il sugo preparato.