

BUCATINI ALLE CIPOLLE

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di bucatini,
- 3 cipolle,
- parmigiano grattugiato,
- olio,
- burro,
- pepe in grani,
- sale.

Pulire, affettare le cipolle e far cuocere a fuoco molto basso con poco olio, tanto che arrivi però a bagnarle; aggiungere sale e pepe appena macinato.

La cipolla deve restare bianca e arrivare quasi a disfarsi.

Lessare i bucatini, scolarli, mescolarli con pochissimo burro e parmigiano grattugiato, poi unire la cipolla e mescolare.