

BUCATINI AROMATICI

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di bucatini,
- 400 g di pomodori pelati,
- 1 cipolla,
- 2 spicchi d'aglio,
- 1 cucchiaio di maggiorana secca,
- olio,
- 50 g di pecorino grattugiato,
- vino bianco,
- sale,
- pepe.

Appassire cipolla e aglio tritati con 3 cucchiaini di olio, spruzzare con 1/2 bicchiere di vino e far evaporare.
Unire i pomodori a pezzi, cuocere per 5', unire ancora 1/2 bicchiere di vino, sale, pepe, maggiorana e cuocere per 15'.
Lessare i bucatini al dente, condirli con il pecorino e con il sugo, mescolare e servire.