

BUCATINI ALLA CIPOLLA

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo bucatini
- 3 cipolle grandi
- 1 pizzico di timo
- olio d'oliva extra-vergine
- formaggio parmigiano grattugiato
- sale
- 1 pizzico di peperoncino

Affettate sottilmente le cipolle e fatele stufare a fuoco basso in un tegame con l'olio, facendo attenzione che non si attacchino sul fondo del tegame.

Quando la cottura sta per ultimarsi, unite un pizzico di timo, un pizzico di peperoncino e aggiustate di sale.

Lessate la pasta, scolatela e conditela con la salsa e poco olio crudo.