

BUCATINI CON VERZA

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo bucatini
- 800 g di verza
- 1 cipolla
- 6 pomodori pelati
- 1 cucchiaio di pasta d'acciughe
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Mondare e lavare la verza.

Tagliarla a listarelle e sbollentarla per 10 minuti in acqua bollente salata.

Versare i bucatini nella stessa pentola e portarli a cottura.

Affettare al velo la cipolla e soffriggerla in olio, unire i pomodori, la pasta d'acciughe, pepe e sale e cuocere coperto.

Scolare assieme i bucatini e la verza e condirli con il sugo preparato, mescolare bene prima di servire.