

## CAPELLINI CON LE CIPOLLE NOVELLE

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di pasta tipo capellini,
- 2 mazzetti di cipolle novelle,
- olio d'oliva,
- 1/2 cucchiaio di sugna
- formaggio caciotta secca grattugiata.

Affettare le cipolle e rosolarle nell'olio con mezzo cucchiaio di 'veleno' (sugna).  
Nel frattempo lessare i capellini, scolarli e saltarli in padella con le cipolle.  
Servire spolverizzandoli con della caciotta secca.