RIGATONI ALL'AMATRICIANA BIANCA

Ingredienti per 6 persone:

- 600 g di pasta tipo rigatoni,
- 3 cipolle,
- 9 cucchiai di olio d'oliva extra-vergine,
- 150 g di bacon,
- 1 bicchiere di vino bianco,
- 2 bicchieri di brodo,
- abbondante formaggio parmigiano,
- sale,
- pepe nero.

Tagliate le cipolle a fettine e fatele cuocere lentamente con 8 cucchiai di olio d'oliva extra-vergine, aggiungendo poco alla volta il vino bianco e 2 bicchieri di brodo.
Rosolate con 1 cucchiaio d'olio d'oliva extra-vergine i dadini di bacon fino a quando è dorato.
Lessate i rigatoni in abbondante acqua salata e condite con la cipolla e il bacon bollente.
Spolverizzate con pepe nero macinato al momento e abbondante parmigiano.