

RIGATONI CON CIPOLLE

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo rigatoni,
- 2 cipolle grandi,
- 1/2 bicchiere di olio d'oliva,
- 1 cucchiaio di salsa di pomodoro,
- formaggio parmigiano grattugiato,
- sale,
- pepe.

Cuocere nell'olio le cipolle affettate, per circa 45 minuti a fuoco basso, unire la salsa di pomodoro diluita con un mestolo d'acqua calda, salare, pepare e lasciar cuocere per 10 minuti.

Cuocere la pasta al dente, condirla con la purea di cipolle e servire con abbondante parmigiano.