## **BUCATINI AROMATICI**

- 500 g di bucatini,
- 400 g di pomodori pelati,
- 1 cipolla,
- 2 spicchi d'aglio,
- 1 cucchiaio di maggiorana secca,
- olio,
- 50 g di pecorino grattugiato,
- vino bianco,
- sale,
- pepe.

Appassire cipolla e aglio tritati con 3 cucchiai di olio, spruzzare con 1/2 bicchiere di vino e far evaporare. Unire i pomodori a pezzi, cuocere per 5', unire ancora 1/2 bicchiere di vino, sale, pepe, maggiorana e cuocere per 15'. Lessare i bucatini al dente, condirli con il pecorino e con il sugo, mescolare e servire.

http://www.ristoreggio.it Realizzata con Joomla! Generata: 9 May, 2025, 10:07