

BUCATINI ALL'ALLORO

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo bucatini
- 2 cipolle
- 300 g di pomodori perini
- 6 foglie di alloro
- 1 pezzetto di cannella
- 6 cucchiaini di olio d'oliva
- formaggio parmigiano grattugiato
- sale

Far dorare la cipolla affettata in 6 cucchiaini di olio.

Scottare i pomodori in acqua bollente, pelarli, privarli dei semi e tagliarli a filetti.

Aggiungerli alla cipolla, salarli e unire la cannella e l'alloro spezzettato.

Cuocere per 10'.

Lessare i bucatini in abbondante acqua salata, scolarli e condirli con il sugo e il parmigiano grattugiato.