

MACCHERONI ALLE CIPOLLE

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di pasta tipo maccheroni,
- 200 g di cipolle bianche,
- 100 g di pancetta,
- formaggio pecorino grattugiato,
- olio d'oliva,
- sale.

Tagliare la pancetta a dadini e rosolarla in padella con 2 cucchiaini d'olio.

Quando sar  dorata e croccante levarla dalla padella e tenerla in caldo.

Affettare finemente le cipolle e farle sudare nello stesso olio della pancetta.

Aggiungere una presa di peperoncino in polvere.

Lessare i maccheroni in abbondante acqua salata, scolarli e versarli nella padella con le cipolle, unire la pancetta e far insaporire qualche minuto.

Condire con pecorino grattugiato.