

SPAGHETTI ALLE CIPOLLE

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di pasta tipo spaghetti,
- 3 cipolle,
- olio d'oliva,
- burro,
- salsa di pomodoro,
- formaggio grana grattugiato,
- sale.

Far rosolare le cipolle tritate nell'olio, unire la salsa di pomodoro diluita in acqua e far restringere la salsa. Cuocere gli spaghetti in abbondante acqua salata, condirli con la salsa preparata, una noce di burro e il grana, mescolare e servire.