

TAGLIATELLE ALLA CIPOLLA

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di pasta tipo nidi di tagliatelle,
- 2 cipolle bianche grandi (350 g),
- 1 cucchiaio di farina,
- 1 spolverata di formaggio parmigiano grattugiato,
- latte,
- 1 filo di olio d'oliva extra-vergine,
- sale,
- pepe in grani.

Affettare a rondelle sottilissime le cipolle bianche, farle stufare lentamente in padella con un filo di olio extra-vergine e un mestolino di acqua per 40 minuti buoni, fino a quando le cipolle, cioè, saranno sfatte.

Spolverizzarle con un cucchiaio di farina e stemperare con un po' di latte, fino a ottenere una specie di besciamella piuttosto liquida, perché altrimenti fa asciugare la pasta.

Correggere di sale e macinare il pepe, poi cuocere le tagliatelle al dente e saltarle nel condimento.

Servire immediatamente con una spolverata di parmigiano grattugiato.