

TAGLIATELLINE ALLE CIPOLLE

Ingredienti per 4 persone:

- 280 g di pasta tipo tagliatelline all'uovo,
- 400 g di cipolle bionde,
- 40 g di burro,
- 4 cucchiaini di olio d'oliva,
- 60 g di formaggio grattugiato,
- sale,
- pepe nero.

In una pirofila scaldare 40 g di burro e quattro cucchiaini d'olio.
Unite le cipolle tagliate a fettine sottili e lasciatele diventare trasparenti.
Salate alla fine.
Lessate le tagliatelline al dente, scolatele e passatele nella pirofila.
Spolverizzatele con un po' di pepe.
Mescolate.
Ritirate, cospargetele di formaggio.