

PRIMI PIATTI

Cannaruozzi 'ncipuddrati

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Calabria](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

500 g di cipolle di Tropea
300 g di pomodori pelati
ricotta salata dura
1 kg di ditalini
olio d'oliva
sale
peperoncino.

PREPARAZIONE

- 1** Affettate le cipolle e fatele cuocere a lungo in olio d'oliva, aggiungendo poca acqua per impedire che rosolino.
A parte preparate una normale salsa di pomodoro da aggiungere, una volta cotta, alla cipolla.
Amalgamate il tutto col peperoncino, possibilmente a pezzetti, e servitevene per condire la pasta, sulla quale cospargerete, infine, la ricotta salata grattugiata.