

PRIMI PIATTI

Spaghettoni dello scapolo

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 5 min COTTURA: 15 min COSTO:

molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

500 g spaghettoni
1 cipolla
pecorino dolce
olio extravergine d'oliva

PREPARAZIONE

1 Lessate in acqua salata gli spaghettoni.

Soffriggete in un tegame con abbondante olio la cipolla affettata sottile.

Quando la pasta è cotta scolate ed amalgamate in una terrina con olio e cipolla.

Servite nei piatti spolverando con formaggio pecorino dolce.