

PRIMI PIATTI

Stiancioni di cipolla

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Emilia-Romagna](#)

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



PER LA PASTA

farina e acqua

PER IL CONDIMENTO

cipolla grossa

olio

sale

pomodoro

PREPARAZIONE

1 Preparare una sfoglia impastata solo con acqua, arrotolarla al mattarello e, quando l'acqua di cottura bolle, strappare la sfoglia entro la pentola.

Pestare fine una grossa cipolla, farla rosolare nell'olio, aggiungervi il pomodoro e cuocere il tutto lentamente e a lungo.

Cotta la pasta condirla con il condimento descritto.