



## CASERECCE DI GRANO ARSO CON SALSA DI CIPOLLE

magieaifornelli.altervista.org



### Ingredienti per 4:

g 350 di casarecce di grano arso

3 cipolle bianche medie

Olio evo (io ho usato Dante Frantoio di Contrada)

Rosmarino

Vino bianco

Sale

Pepe macinato fresco

### Preparazione:

Facciamo la salsa di cipolle mettendo in un tegame un paio di cucchiai di olio e le cipolle affettate finemente; facciamo cuocere a fuoco medio per qualche minuto (non devono bruciare ) poi aggiungiamo mezzo bicchiere di vino e del rosmarino, lasciamo cuocere lentamente fino a quando risulteranno cremose. Cuociamo in abbondante acqua bollente salata le casarecce di grano arso al dente e condiamole con la salsa di cipolle e una macinata di pepe .