

## Cannaruozzi incipuddrati (Ditalini con salsa di cipolle)

### **Ingredienti**

*Per 4 persone*

- 500 gr di cipolle dolci di Tropea
- 300 gr di pomodori pelati
- ricotta salata dura
- 1 kg di ditalini
- olio d'oliva
- sale
- pepe rosso piccante



**Preparazione:** 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, alle cipolle. Amalgamate il tutto col pepe rosso piccante, possibilmente a pezzetti, e servitevene per condire la pasta, sulla quale cospargerete, infine, la ricotta grattugiata.