

Ristorante Piemontese

Spaghetti alle cipolle fondenti, basilico, pecorino e peperoncino

X 4 persone

1 kg di cipolle bianche
Olio di oliva extra vergine
Vino bianco
2 foglie di alloro
Sale e pepe
320 gr di spaghetti
Pecorino romano grattugiato
Basilico
Peperoncino
Pomodoro



Portare a cottura in forno le cipolle con un filo d'olio, vino bianco, l'alloro, sale e pepe.

Dopo la cottura, frullarle fino ad ottenerne una crema.

Cuocere gli spaghetti in abbondante acqua salata. Servire gli spaghetti con olio extravergine, la crema di cipolle il pecorino e il peperoncino. Guarnire con il basilico e i quadrucci di pomodoro