



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Cannaruozzi 'ncipuddati



4 Persone

primi Categoria

facile Difficoltà

15 minuti Tempo

Attrezzatura : **una pentola, una padella**

Ingredienti

- 500 g di cipolle rosse di Tropea
- 300 g di pomodori pelati
- ricotta salata dura
- olio d'oliva
- sale
- peperoncino
- 1 kg di ditalini

Preparazione Cannaruozi 'ncipuddati

Passo 1.

Fate cuocere a lungo nell'olio le cipolle affettate aggiungendo un pò d'acqua per evitare che rosolino e aggiungete la salsa di pomodoro (che avrete precedentemente preparato) e il peperoncino tagliato a pezzetti.

Passo 2.

Conditevi la pasta cospargendola con una spruzzata di ricotta salata grattugiata.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)