

Rigatoni con le Sarde

Ingredienti per 4 persone

.....
500 g di rigatoni

1 cipolla

5 cucchiaini d'olio d'oliva

salsa di pomodoro

1/2 bicchiere di vino bianco

500 g di sarde
.....

Preparate un tritato di cipolla e mettetelo a soffriggere in un tegame con l'olio.

Quando questo è ben rosolato, unite il vino bianco, fate evaporare,

aggiungete quindi la salsa di pomodoro e fate bollire per circa mezz'ora.

Aggiungete quindi le sarde ben diliscate e lasciatelo bollire ancora 15 minuti.

Nel frattempo portate ad ebollizione e fate lessare la pasta in abbondante acqua, scolatela e conditela con la salsa preparata, infine servite.