

(Milene)

## PASTA con Sugo di CIPOLLE e Noci

- Cipolle di Tropea tagliate a fette
- Rosolate con olio, sale, pepe  
un po' di dado.
- Aggiungere una manciata di  
noci e continuare la cottura.
- Frullare il tutto
- Alla fine di cuire con un po' di  
yogurt bianco o Panna o latte,