Pasta alle cipolle

LO SPICCHIO D'AGLIO

INFORMAZIONI

- **2** persone
- **390Kcal** a porzione
- dificoltà **facile**
- pronta in **30 minuti**
- ricetta **vegetariana** e **vegan**
- ricetta **light**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

INGREDIENTI

- 200 g di cipolle di Tropea
- 4-5 foglie di basilico
- 250 ml circa di brodo vegetale
- 2 cucchiai d'olio extravergine di oliva
- sale
- pepe
- 1 cucchiaio di aceto balsamico
- 160 g di pasta

PREPARAZIONE

- Pulire le cipolle, affettarle ad anelli grossi un paio di centimetri e ricavarne dei quadrotti.
- Lavare le foglie di basilico e spezzettarle grossolanamente.
- Scaldare il brodo.
- In una padella mettere l'olio, la cipolla, portarla sul fuoco e lasciarla dorare a fiamma vivace per qualche minuto.
- Aggiungere un mestolo di brodo, lasciar riprendere il bollore, unire il basilico, una manciata di pepe, un pizzico di sale e far cuocere 15 minuti a fiamma media coperto. Aggiungere altro brodo se il fondo di cottura dovesse asciugarsi troppo.
- A fine cottura scoperchiare, far asciugare ed unire l'aceto. Mescolare accuratamente e proseguire la cottura a fiamma vivace per qualche minuto.
- Lessare la pasta in abbondante acqua salata e, poco prima di scolarla, aggiungere mezzo mestolo di acqua di cottura nella padella del condimento, quindi accendere il fuoco.
- Saltare la pasta scolata a fiamma vivace nella padella del condimento per qualche minuto, girando di frequente.
- Servire immediatamente cospargendo con altro pepe e decorando con foglie di basilico intere.

PASTA DI ABBINAMENTO IDEALE

Gramigna, fusilli

STAGIONE

Giugno, luglio, agosto, settembre

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

I consigli di Barbara

Questa pasta è ottima anche fredda. In tal caso lessarla come d'abitudine, scolarla al dente, disporla su un piatto molto largo, condirla con un filo d'olio, mescolarla e farla raffreddare uniformemente. Metterla quindi in una ciotola, unire il condimento, mescolare e lasciar riposare in frigorifero per almeno un'ora prima di servire. Ottima anche il giorno dopo!