

# Pasta fredda cipolle e olive nere

## INFORMAZIONI

- 2 persone
- **460Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **45 minuti**
- ricetta **vegetariana**
- ricetta **light**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

## INGREDIENTI

- 1 cipolla rossa di Tropea
- 6 olive nere
- 200 ml di Brodo vegetale
- 2 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- 100 ml di vino rosso
- Sale
- Pepe nero macinato al momento
- 6 foglie di basilico
- 160 g di pasta
- 20 g di Fiore sardo o altro pecorino a piacere

## PREPARAZIONE

- Sbucciare le cipolle e tagliarle a spicchietti. Snocciolare le olive e spezzettarle grossolanamente.
- Scaldare il brodo.
- In una padella antiaderente mettere l'olio, le cipolle e portarla sul fuoco. Far rosolare qualche minuto a fiamma vivace, quindi unire il vino rosso, un mestolo di brodo vegetale, un pizzico di sale, una macinata di pepe, le foglie di basilico lavate e spezzettate, coprire e cuocere per 15 minuti a fiamma media, girando piuttosto spesso. Se il fondo di cottura dovesse asciugarsi troppo aggiungere altro brodo vegetale.
- A fine cottura alzare la fiamma, far asciugare, aggiungere le olive e spegnere il fuoco.
- Lessare la pasta in abbondante acqua salata. 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, il Pecorino a scaglie (tenendone da parte qualcuna per decorare) e mescolare accuratamente.
- Lasciar riposare in frigorifero almeno un'ora prima di servire. E' ottima anche il giorno dopo.

## PASTA DI ABBINAMENTO IDEALE

Farfalle, celentani, mezze penne rigate, fusilli.

## STAGIONE

Giugno, luglio, agosto, settembre

## AUTORE

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



### VARIANTE VEGAN

E' sufficiente omettere il Pecorino.