

# Pasta pomodoro, cipolle e pecorino

La **pasta pomodoro, cipolle e pecorino** è un primo piatto tipicamente estivo, preparato con i pomodori rossi, la cipolla rossa di Tropea e pecorino tipo Fiore Sardo, anche se va bene un qualunque pecorino stagionato e saporito.

La **pasta pomodoro, cipolle e pecorino** 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. Perfetta anche il giorno dopo!

## INFORMAZIONI

- 2 persone
- **425Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **30 minuti**
- ricetta **vegetariana**
- ricetta **light**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

## INGREDIENTI

- 250 g di pomodori rossi
- Sale
- 4 foglie di basilico
- 2 spicchi di aglio
- 200 ml di Brodo vegetale
- 1 cipolla rossa di Tropea di piccole dimensioni
- 1 cucchiaio di olio extravergine di oliva
- Sale
- Pepe nero macinato al momento
- 160 g di pasta
- 30 g di Fiore sardo

## PREPARAZIONE

- Lavare i pomodori, sbucciarli, tagliarli a metà e privarli dei semi. Ridurre la polpa a dadini e metterli a sgocciolare in un colino assieme ad un pizzico di sale, le foglie di basilico lavate e spezzettate, l'aglio spellato e tagliato a metà.
- Scaldare il brodo.
- Nel frattempo, sbucciare la cipolla, affettarla sottile e farla rosolare con l'olio a fiamma vivace per qualche minuto in una padella.
- Aggiungere un mestolo di brodo, un pizzico di sale, una macinata di pepe e cuocere per circa 15 minuti a fiamma media coperto. Aggiungere ancora brodo se il fondo di cottura dovesse asciugarsi troppo.
- A fine cottura scoperchiare, far asciugare eventuale liquido di cottura in eccesso, spegnere il fuoco, unire il pomodoro e mescolare.
- Lessare la pasta in abbondante acqua salata e, un minuto prima di scolarla, accendere il fuoco sotto la padella del condimento.
- Saltare la pasta scolata a fiamma vivace nella padella del condimento per qualche minuto, girando di frequente.
- Servire cospargendo con il pecorino a scaglie, qualche foglia di basilico intera ed una macinata di pepe.

## PASTA DI ABBINAMENTO IDEALE

Concigliette, chifferi.

## STAGIONE

Giugno, luglio, agosto, settembre

## AUTORE

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

