

Pasta wurstel e cipolle

La **pasta wurstel e cipolle** è un primo piatto facilissimo da preparare, che contiene pochi semplici ingredienti, veloce e ottimo come piatto unico, anche in versione pasta fredda. Poco sensibile agli sbalzi di temperatura è perfetto per la spiaggia o un picnic fra amici.

Per preparare la versione fredda della **pasta wurstel e cipolle** 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!

INFORMAZIONI

- 2 persone
- **460Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **30 minuti**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

INGREDIENTI

- 1 cipolla rossa di medie dimensioni
- 80 g di wurstel
- 100 ml di Brodo vegetale
- 1 cucchiaio di olio extravergine di oliva
- 100 ml di vino rosso
- Sale
- Pepe nero macinato al momento
- 160 g di pasta

PREPARAZIONE

- Sbucciare le cipolle e tagliarle a spicchi.
- Affettare i wurstel spessi mezzo centimetro e tagliarli a spicchi.
- 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, quasi tutto il brodo vegetale, un pizzico di sale, una macinata di pepe, coprire e cuocere per 10 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 i wurstel e farli dorare a fiamma vivace, girando spesso. Spegnerne e coprire.
- 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 con un'abbondante macinata di pepe.

PASTA DI ABBINAMENTO IDEALE

gramigna, fusilli, farfalle, rotelle.

STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

AUTORE

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

I consigli di Barbara

Se vi sono avanzati uno o due wurstel già cotti, potete comunque utilizzarli come indicato in ricetta. Ottima quindi per riciclare gli avanzati!

