

# Foglie di ulivo alla ligure

Le **foglie di ulivo alla ligure** sono un piatto tipico della Liguria e si servono spesso condite con un sugo di pomodoro e funghi porcini, così come vi proponiamo in questa ricetta.

Le **foglie di ulivo alla ligure** prendono questo nome dal formato di pasta. Oltre che in Liguria, lo troviamo anche in Campania, Toscana e Puglia. Sono molto buone, soprattutto nella varietà verde.

## INFORMAZIONI

- 6 persone
- 375Kcal a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **45 minuti**
- ricetta **vegetariana** e **vegan**
- ricetta **light**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**



## INGREDIENTI

- 300 g di funghi porcini
- 1 cipolla bionda
- 3 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- 250 ml di Brodo vegetale
- Sale
- Pepe nero macinato al momento
- 600 g di Polpa di pomodoro a cubetti o pomodori pelati
- Zucchero
- Origano
- 500 g di pasta tipo foglie di ulivo

## PREPARAZIONE

- Pulire i funghi porcini rimuovendo la parte terrosa delle radichette e lavandoli brevemente sotto acqua fresca corrente. Affettarli.
- Pelare la cipolla rimuovendo lo strato esterno di consistenza cartacea e tritarla molto finemente.
- In una padella mettere l'olio e la cipolla. Portarla sul fuoco e far soffriggere a fiamma dolce fintanto che non si sarà ben dorata.
- Unire un mestolino di brodo, un pizzico di sale, una macinata di pepe e cuocere coperto per 5 minuti.
- Trascorso il tempo indicato scoperchiare ed aggiungere i funghi. Mescolare, aggiungere un pizzico di sale e poco brodo vegetale e cuocere per 5 minuti.
- Aggiungere il pomodoro in pezzi. Se si utilizzano i pelati spezzettarli.
- Aggiungere al pomodoro un pizzico abbondante di sale, una punta di zucchero, una manciata di origano, lasciar riprendere il bollore e lasciar sobbollire a fiamma bassa per 20 minuti circa, girando di tanto in tanto con un cucchiaino di legno.
- Lessare la pasta in abbondante acqua salata e, poco prima di scolarla, accendere il fuoco nella padella del condimento.
- Saltare la pasta scolata a fiamma vivace nella padella del condimento per qualche minuto, girando di frequente.
- Servire immediatamente.

## STAGIONE

Settembre, ottobre, novembre, dicembre

## AUTORE

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

### I consigli di Barbara

Questa pasta è ottima anche **al forno**. Disponila in una pirofila ben unta d'olio, cospargerla con Parmigiano grattugiato e gratinarla. In questo modo è possibile anche conservarla per un giorno in frigorifero, gratinandola solo poco prima di mangiarla. Ottima, se avanza, anche il giorno dopo, scaldata nel forno a 200°C per una decina di minuti. Se tende a scurirsi troppo coprirla con la carta stagnola.

La versione pronta per essere gratinata può anche essere **congelata**. Si conserva così per 3 mesi circa. Al momento di consumarla metterla nel frigorifero la sera prima e scaldarla al momento di mangiarla nel forno come descritto in precedenza.