

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
- 100 ml di Brodo vegetale
- 1 cipolla rossa di Tropea di piccole dimensioni
- 1 cucchiaino 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.
- Sbucciare la cipolla, affettarla sottile e farla rosolare con l'olio a fiamma vivace per qualche minuto in una padella.
- Aggiungere il 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.

I consigli di Barbara

E' molto importante per la buona riuscita della ricetta che i pomodori siano sbucciati, altrimenti vi troverete tutte le pellicine in giro per la pasta. Se i pomodori si pelano con difficoltà passarli qualche secondo in acqua bollente e la buccia verrà via molto facilmente.

