

Pasta squacquerone e cipolle

La **pasta squacquerone e cipolle** è un primo piatto preparato con lo squacquerone, un formaggio tipico dell'Emilia Romagna, fresco e dal delicato sapore di latte. Se non lo trovate potete sostituirlo con uno stracchino molto morbido

La **pasta squacquerone e cipolle** è ottima anche al forno. Disporla 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.

INFORMAZIONI

- 2 persone
- **495Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **45 minuti**
- ricetta **vegetariana**
- ricetta **light**

INGREDIENTI

- 2 cipolle rosse
- 6 olive nere
- 250 ml di Brodo vegetale
- 1 cucchiaio di olio extravergine di oliva
- 100 ml di vino rosso
- Sale
- Pepe nero macinato al momento
- 80 g di squacquerone cremoso
- 160 g di pasta

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, coprire e cuocere per 15 minuti a fiamma media, girando di tanto in tanto. 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.
- Nel frattempo che cuociono le cipolle, mettere lo squacquerone in una ciotola abbastanza capiente da condirci la pasta.
- Lessare la pasta in abbondante acqua salata e scolarla senza scuoterla eccessivamente. Metterla nella ciotola con lo squacquerone e girare accuratamente, versando nel frattempo la salsa di cipolle e olive.
- Unire una macinata di pepe e servire.

STAGIONE

Giugno, luglio, agosto, settembre

AUTORE

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

I consigli di Barbara

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.

