



# Pasta con cipolle di Tropea



PREPARAZIONE  
30 minuti



COTTURA  
30 minuti



DIFFICOLTÀ  
semplice



PER  
2 persone

## INGREDIENTI

- 400 g di cipolle di Tropea
- 180 g di pasta corta
- 200 ml di vino bianco
- 3 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
- 1 cucchiaio di pecorino crotonese grattugiato
- 1 spicchio d'aglio
- sale e pepe nero qb

## PREPARAZIONE

1. Sbuccia, monda e lava le cipolle, tagliale a metà e poi di nuovo a metà stavolta nell'altro senso.
2. Affetta le cipolle piuttosto sottilmente.
3. In una padella capiente scalda l'olio extravergine d'oliva a fuoco medio, unisci l'aglio in camicia e dopo qualche secondo le cipolle. Mescola.
4. Lascia cuocere per qualche minuto, aggiungi un pizzico di sale, una manciata di pepe nero e il vino bianco. Mescola e lascia ancora sul fuoco per una decina di minuti con il coperchio.
5. A fine cottura le cipolle dovranno risultare appassite e non sfatte. Se il condimento è un po' secco versa un mestolo di acqua di cottura della pasta. Togli lo spicchio d'aglio.

## Pasta con cipolle di Tropea

6. Unisci il pecorino grattugiato a fiamma spenta e mescola.
7. Nel frattempo cuoci la pasta in abbondante acqua salata, lasciandola al dente.
8. Spadella la pasta con cipolle di Tropea.
9. Portala in tavola fumante e gustala con un buon bicchiere di vino bianco calabrese.

