



PASTA

Farfalle al rigatino e cipolle dorate

3 Ottobre 2020



4 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE

10 MIN



TEMPO DI COTTURA

15 MIN



CALORIE

710K

NOTE

INGREDIENTI

320 g di Farfalle

160 g di Rigatino

2 Cipolle dorate

8 cl di Vino bianco secco

4 cucchiaini di Olio extravergine di oliva

Sale

Pepe

Preparazione

- Ponete l'acqua per cuocere la pasta in una pentola capiente e portatela a ebollizione.
- Intanto tagliate a cubetti grandi il rigatino e fatelo rosolare in una padella ampia e a bordi alti, senza alcun condimento, per un paio di minuti a fuoco basso. Alzate la fiamma e versate il vino, fatelo sfumare e poi spegnete; togliete il rigatino con una schiumarola, trasferitelo in una ciotola e tenetelo in caldo.
- Mondate e tritate le cipolle, poi versatele nella stessa padella, senza lavarla. Aggiungete l'olio e fatele appassire con il coperchio, per una decina di minuti a fuoco basso, mescolando e unendo poca acqua della pasta, se necessario. Verso fine cottura aggiungete il rigatino e fate insaporire per qualche secondo a fiamma vivace, regolate di sale e spegnete.

- Intanto l'acqua sarà arrivata a ebollizione, quindi salatela e calate la pasta; scolate le farfalle al dente, conservando una tazza di acqua da parte.

- Versate subito le farfalle nella padella con il sugo, già rimesso sul fuoco; aggiungete qualche cucchiata di acqua della pasta e fate insaporire per qualche secondo a fiamma vivace. Spolverate di pepe, mescolate e servite subito.

Carla Marchetti