



PASTA

Rigatoni alle cipolle dorate e pomodoro



4 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE

15 MIN



TEMPO DI COTTURA

20 MIN



CALORIE

470K

NOTE

INGREDIENTI

320 g di Rigatoni

4 Cipolle dorate

600 g di Pomodori pelati

1 spicchio di Aglio

1 cucchiaino di Maggiorana secca

1 cucchiaino di Origano secco

Peperoncino in polvere

4 cucchiari di Olio extravergine di oliva

Sale

Preparazione

- Sbucciate le cipolle e tagliatele a fettine non troppo sottili.
- In una padella capiente antiaderente fate soffriggere l'aglio 'vestito' (cioè con la buccia) e schiacciato con un fondo di olio, per 1-2 minuti a fiamma bassa. Aggiungete le cipolle preparate, salate leggermente, unite un pizzico di peperoncino e fatele insaporire per un paio di minuti a fuoco un po' più alto.

- Intanto riducete a pezzettini i pelati e trasferiteli nella padella, continuando a cuocere per 12-15 minuti a fiamma bassa, in modo che il sugo si addensi e le cipolle si ammorbidiscano.
- Intanto mettete al fuoco una pentola piena di acqua, portatela a ebollizione, salatela e calate i rigatoni.
- Qualche minuto prima che la pasta sia cotta bene al dente, aggiungete al condimento un buon pizzico di maggiorana e di origano secchi e delle foglie di basilico fresco; regolate di sale e rimettete la padella su fuoco medio.
- Scolate i rigatoni, trasferiteli nel sugo e lasciateli su fiamma vivace per qualche secondo, in modo che si condiscano bene. Serviteli immediatamente.

Carla Marchetti

I consigli di Carla

- Per arricchire il sugo potete aggiungere 4-5 olive nere a testa, subito dopo aver fatto insaporire le cipolle per 2 minuti. Continuate poi come suggerito nella ricetta.