



Primi vegetariani

PENNE D'ESTATE



Ingredienti

320 g DI PENNE
.....
1 CIPOLLA ROSSA CO.P.A.P.
.....
60 g DI RICOTTA SALATA
.....
6 CUCCHIAI DI OLIO EVO
.....
3 CUCCHIAI DI ACETO DI VINO
.....
SALE E PEPE q.b.
.....
OLIVE q.b.
.....
POMODORINI E BASILICO q.b.

Procedimento

- Pulite la cipolla rossa, tagliatela sottile e lasciatela a macerare in una ciotolina con l'aceto di vino bianco;
- Attendete 10 minuti e strizzate bene gli anelli, poi riponeteli in una ciotola;
- Completate con un filo di olio, basilico, olive, sale e pepe;
- Riponete la ciotola in frigorifero e coprite con la pellicola;
- Fate cuocere la pasta al dente e passatela sotto l'acqua per farla raffreddare rapidamente;
- Poi aggiungetela agli ingredienti;
- Lasciatela riposare in frigorifero e servitela con la ricotta salata grattugiata.