

PRIMI PIATTI

Farfalle viola alle acciughe e pinoli

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

Farfalle viola (impasto fatto col cavolo rosso)

100 g di acciughe sotto sale

50 g di pinoli

1 cipolla rossa

olio

sale e pepe.

PREPARAZIONE



2 Affettare la cipolla, metterla a stufare in padella con l'olio, aggiungere le acciughe tagliate a pezzetti, soffriggere, aggiungere un mestolo d'acqua per ultimare la cottura.



3 Aggiungere i pinoli far cuocere qualche altro minuto.



4 Lessare la pasta,



5 scolarla e condirla col sughetto.



6 Con lo stesso condimento, aggiungendo del mascarpone si possono condire gli spaghetti.

