

PRIMI PIATTI

Pasta con i finocchi

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [10 min](#) COSTO:
[molto basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



La **pasta con i finocchi** è un [primo piatto](#) insolito per la cucina tradizionale italiana, ma te lo vogliamo far conoscere perché, dopo averlo provato, a noi è piaciuto tantissimo! Per questa **ricetta** abbiamo usato dei **finocchi teneri di stagione**, il loro sapore delicato viene esaltato dall'aggiunta di **olive taggiasche** e un cucchiaino di **peperoncino in polvere**. La nostra pasta con i finocchi contiene anche un po' di pomodoro che si può benissimo omettere per ottenere una versione bianca e più delicata della stessa ricetta.

Segui la nostra ricetta con dettagliato passo passo fotografico per cucinare con le tue mani questa

buonissima pasta con i finocchi da portare in tavola anche nelle occasioni più importanti **per stupire i tuoi ospiti con una ricetta originale** che, ne siamo certi, conquisterà davvero tutti!

Ecco altre ricette che potrebbero piacerti:

[Risotto porri e zafferano](#)

[Lasagne vegetariane](#)

[Spaghetti alla marinara](#)

[Penne al cavolfiore](#)

[Gnocchi di zucca](#)

INGREDIENTI

PASTA 320 gr

OLIVE TAGGIASCHE 100 gr

FINOCCHI 1

CIPOLLA DORATA 1

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiari da tavola

DOPPIO CONCENTRATO DI

POMODORO 2 cucchiari da tavola

PEPERONCINO IN POLVERE 1 cucchiario
da tè

PREZZEMOLO TRITATO 1 cucchiario da
tavola

PREPARAZIONE

- 1 Ecco come preparare una golosa e semplice pasta con i finocchi: pulisci i finocchi, elimina la parte verde e la base, toglie anche la parte esterna se è troppo dura o rovinata. Sciacqua i finocchi mondati e tagliali sottilmente con un coltello ben affilato o con la mandolina.





2 Sbuccia, lava e affetta una cipolla, falla rosolare in padella con un giro d'olio, nel frattempo metti a lessare la pasta.

Aggiungi i finocchi nella padella con la cipolla, lascia insaporire poi unisci il doppio concentrato di pomodoro e diluiscilo con un mestolo di acqua di cottura della pasta.





3 Cuoci la verdura per circa 7-8 minuti, insaporisci di sale e aggiungi il cucchiaino di

peperoncino in polvere. Verso fine cottura unisci le olive taggiasche.



- 4 Scola la pasta bene al dente tenendo da parte un po' di acqua di cottura. Salta la pasta nel sugo di finocchi aggiungendo un po' di acqua messa da parte. Togli la pasta dal fuoco, unisci il prezzemolo e porta in tavola.





CONSIGLIO

Per rendere la pasta con i finocchi ancora più saporite, potresti aggiungere un paio di acciughe da far sciogliere nell'olio del soffritto.