

PRIMI PIATTI

# Pasta al vino rosso

di: *Rosa Losito*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *bassa*    PREPARAZIONE: *10 min*    COTTURA: *15 min*    COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



## INGREDIENTI

FETTUCCHINE 500 gr

VINO ROSSO 400 ml

CIPOLLE 1

GORGONZOLA 60 gr

GHERIGLI DI NOCI 5

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4

cucchiari da tavola

SALE

La pasta al vino rosso è un primo piatto per i palati forti, che amano i sapori decisi. In questo caso abbiamo un connubio di vino rosso, cipolla rossa e gorgonzola.

A prima vista sembrerebbe un'accozzaglia di ingredienti, invece la dolcezza del gorgonzola, della cipolla rossa ben si combinano con quel tocco d'acidità data dal vino rosso, che se ridotto riesce anche a sviluppare una nota dolce.

Provare per credere!

# PREPARAZIONE

1

Affettate finemente la cipolla, quindi soffriggetela in padella con un filo d'olio extravergine d'oliva.



2

Versate il vino e fate restringere un po' a fiamma vivace.



- 3 Nel frattempo portate a bollore una pentola d'acqua, salatela e aggiungete un goccio di olio per non fare incollare la pasta (soprattutto se usate della pasta fresca).



- 4 Tuffate la pasta e fatela cuocere molto al dente.



- 5 Aggiungete nella padella del condimento anche il gorgonzola tagliato a pezzetti; fatelo fondere leggermente. Salate adeguatamente.



- 6 Scolate la pasta e trasferitela direttamente nella padella con il condimento per ultimarne la cottura nel sugo. Aggiungete dell'acqua di cottura della pasta per legare il tutto.



7 Al termine della mantecatura, tritate le noci e unitele alla pasta.





8 Impiattate e servite in tavola.

