

Caserecce con la cipolla di Tropea

Una ricetta che conquista perfino chi, come me, non ama le cipolle!

Ingredienti per 4 persone

400 g di cipolle fresche tagliare a striscioline sottili
(sul balcone o vicino alla finestra della cucina si piange meno).

olio d'oliva, vino bianco Stufare con olio d'oliva, un po' di zucchero, vino bianco
e acqua, finché le cipolle sono
sale, peperoncino morbidissime. Salare e insaporire con il peperoncino.

prezzemolo tritarlo e tenerlo da parte.

Cuocere la pasta al dente seguendo le indicazioni sulla confezione.

6 cucchiaini di pangrattato possibilmente fatto in casa con pane raffermo:
tostarlo in padella con un po' d'olio d'oliva finché è ben dorato.

Riscaldare le cipolle e farle caramellare
leggermente (a quel punto l'acqua sarà tutta evaporata).

Condire la pasta con abbondante olio d'oliva,
incorporare energicamente le cipolle e solo alla fine il prezzemolo
(così mantiene il suo bel colore) e due terzi del pangrattato.

pecorino o parmigiano Cospargere i piatti con il pangrattato rimasto
e servire con pecorino romano grattugiato (dal gusto più deciso del parmigiano).



IL CONSIGLIO DI VERONICA

Se non trovate le cipolle di Tropea, magari ci sono altre cipolle fresche dal sapore piuttosto delicato. In alternativa potete usare gli scalogni. Al posto delle caserecce vanno benissimo anche altri formati di pasta corta senza uovo, per esempio rigatoni o penne.