

Garganelli in salsa di cipolle e primosale. Summer memories!



Conoscete tutti **O.K.** – **O**pen **K**itchen vero?

Vi avevo già parlato qui e qui di questa meravigliosa rivista on-line che mi ha vista protagonista insieme a tante altre amiche/i foodbloggers e sono certa che nessuno di voi si sarà lasciato sfuggire il numero di agosto.

Conoscerete quindi già questa ricetta, pubblicata a pag. 83 del numero 0, ma siccome “repetita iuvat” oggi ve la ripropongo anche qui ed approfitto dell’occasione per ricordarvi, se non lo avete ancora fatto, che è giunto il momento di correre a sfogliare il numero di ottobre.

Ricchissimo di informazioni e curiosità, ricette e idee sfiziose per la vostra tavola, rubriche dall’Italia e dal mondo, il nuovo numero è qui che vi aspetta.

BASTA UN CLICK!

Ed ora veniamo alla nostra pasta, un primo più propriamente estivo ma che ben si adatta ancora a questi primi giorni d’autunno, visto che si tratta di un’insalata da gustare tiepida.

Pronti a rinfrescare le idee?

Let’s go...

GARGANELLI IN SALSA DI CIPOLLE E PRIMOSALE

Tempo di preparazione	20 minuti
Tempo di cottura	30 minuti
Tempo passivo	–
Porzioni	4 persone

Ingredienti per 4 persone

- 300 gr di garganelli all'uovo (o altro formato di pasta corta)
- 200 gr di formaggio primosale
- 2-3 cipolle bianche fresche
- pomodorini al forno
- olive nere
- maggiorana fresca
- 2-3 cucchiaini di aceto balsamico
- olio evo
- sale

Procedimento

1. Pelare le cipolle, affettarle non troppo sottili e farle appassire in una padella con 4 cucchiaini di olio a fiamma bassa, mescolando spesso.
2. Aggiungere l'aceto balsamico, qualche cucchiaino di acqua, regolare di sale e cuocere per circa 15 minuti, fino a che le cipolle risulteranno tenere.
3. A fine cottura il liquido deve essere tutto evaporato.
4. Poco prima di togliere le cipolle dal fuoco unire le olive intere snocciolate, i pomodorini al forno e profumare con la maggiorana.
5. Trasferire la salsa in una terrina capace di contenere anche la pasta.
6. Lessare i garganelli in acqua bollente salata, scolarli al dente, raffreddarli appena sotto un getto di acqua fredda, versarli nella terrina con la salsa di cipolle e mescolare delicatamente, unendo se necessario qualche cucchiaino dell'acqua di cottura.
7. Aggiungere il primosale tagliato a dadini, mescolare ancora, lasciar riposare un paio di minuti e servire.

Note

I pomodorini li ho preparati facendo cuocere i "ciliegino" divisi a metà e profumati con una presa di origano per 20 minuti a 180°C e lasciandoli poi nel forno spento fino a che si è freddato completamente.

Ed ora tutti a (ri)sfogliare il nuovo numero!

Un abbraccio e buona settimana a tutti ^__^