

Pasta al cavolfiore rosso



Autore: Francesco Doronzo

Difficoltà: 🍳🍳🍳🍳🍳

Tempo di preparazione: 30'

Ingredienti per due porzioni abbondanti:

| Ingrediente | Quantità |
|---------------------|----------|
| Cavolfiore bianco | 400 g |
| Passata di pomodoro | 400 g |
| Cipolla | 1 media |
| Pasta corta | 250 g |
| Olio evo | qb |

Step 1: Tritare finemente la cipolla e farla soffriggere in una padella capiente con un cucchiaino d'olio a fuoco dolce; unire un peperoncino fresco se gradito.



Step 2: Nel frattempo che la cipolla diventa dorata, tagliare il cavolfiore a piccoli fiori e lavarlo. Unirlo quindi alla padella e far cuocere a fuoco vivace per ~10 minuti, o finché non avrà perso la maggior parte dell'acqua. Per evitare di bruciare la cipolla, aggiungere una tazzina d'acqua e coprire la padella.



Step 3: Mettere a bollire l'acqua per la pasta. Quando il cavolfiore sarà quasi pronto, unire la passata di pomodoro allungandola con un po' d'acqua e salare a piacimento (consiglio poco sale per non coprire il sapore delicato del cavolfiore e per la vostra salute cardiovascolare); scoprire la padella e abbassare la fiamma.



Step 4: Tenere d'occhio la salsa per non farla bruciare, aggiungere ancora acqua se necessario. Dopo una decina di minuti il cavolfiore sarà diventato tenero, quindi spezzettarlo con una spatola o un cucchiaino di legno.



Step 5: Scolare la pasta al dente e farla finire di cuocere in padella, unendo un po' di acqua di cottura. Servire la pasta ben calda.

