

TUSTYLE WEEKNOTES

a cura di Maria Chiara Locatelli

Gratin di penne con le cipolle

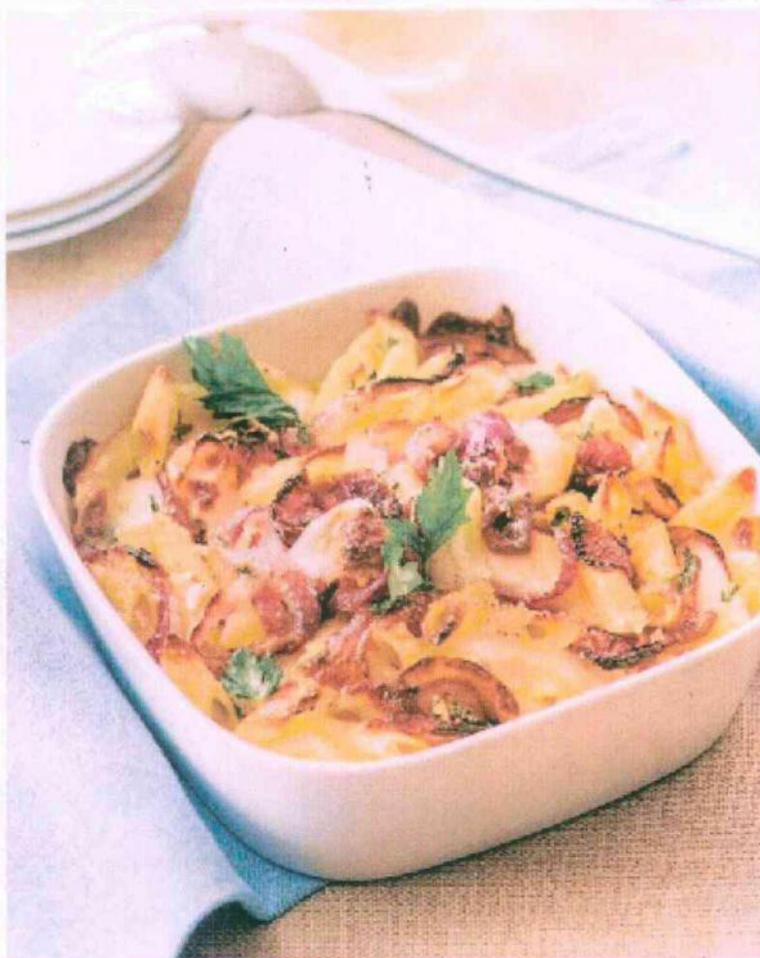
PREPARAZIONE 40 minuti
CALORIE/PORZIONE 635 kcal
DOSI 4 persone
ESECUZIONE media

INGREDIENTI

360 g di penne,
 4 cipolle rosse di Tropea,
 1 manciata di foglie di prezzemolo,
 200 g di mozzarella a dadini,
 30 g di grana grattugiato,
 erba cipollina,
 olio extravergine,
 sale, pepe.

COME PROCEDERE

1. Sbuccia le cipolle rosse e tagliale trasversalmente in fette di ½ cm circa. Lessa 360 g di penne in una pentola con abbondante acqua bollente salata.
2. Mentre la pasta cuoce, friggile le fette di cipolla in abbondante olio caldo per 3-4 minuti, quindi scolale e asciugale bene su carta per fritto da cucina.
3. Tuffa nell'olio, per 4-5 secondi, anche una manciata di foglie di prezzemolo; prelevale dall'olio con un mestolo forato e mettile ad asciugare bene sulla carta.
4. scola la pasta al dente e condiscila con un filo d'olio perché non si attacchi. Ungi leggermente una pirofila e sistemaci, alternando gli ingredienti, le cipolle fritte, la pasta, la mozzarella a dadini, il grana grattugiato e le foglioline di prezzemolo.
5. Profuma ogni strato con una macinata di pepe nero. Trasferisci la pirofila nel forno scaldato a 200°C e fai gratinare la pasta per circa 20 minuti.
6. Decora il piatto con foglioline di prezzemolo ed erba cipollina sminuzzata.



MAU & L'OLIO - PASTORI PER FOTOCO

PER UN PRIMO VELOCE E GOLOSO

1. Robomix Reverse della linea Rainbow di Ariete. Trita e impasta con la stessa lama. Disponibile in giallo, viola e arancione, € 40.
2. Gnocchi freschi Selenella, preparati con patate ricche di selenio, 400 g, € 2,50.
3. Mozzarella di latte di bufala Giordano, prodotta con latte proveniente da Lombardia e Piemonte, 250 g, € 2,85.
4. Erba cipollina linea Tappomacina Cannamela. Basta immergerla nell'acqua per pochi istanti e ritrova l'aroma del prodotto fresco, € 2,75.



UMBRIA DA BUONGUSTAI

CINQUE WEEKEND PER SCOPRIRE L'OLIO

Dal 31 ottobre al 29 novembre torna *Frantoi Aperti*, la manifestazione che celebra l'olio extravergine di oliva umbro Dop. Cinque weekend per visitare i borghi medioevali dell'Umbria, vivere l'esperienza della spremitura nei frantoi insieme ai produttori, partecipare a laboratori, degustazioni e passeggiate. www.frantoiaperti.net, www.stradaoliodopumbria.it