



francesca romana

barberini

[www.francescabarberini.it](http://www.francescabarberini.it)

## **SPAGHETTI AGRODOLCI ALLA CIPOLLA ROSSA DI TROPEA CON BRICIOLE DI PANE PROFUMATO ALLE ERBE AROMATICHE**

Ricetta tratta da GIUSTO CON GUSTO di Francesca Romana Barberini ED. Il Cucchiaino d'Argento.

Difficoltà media

Tempo 30 minuti

Porzioni 4

Ingredienti per 4 porzioni

320 g di spaghetti

2 cipolle rosse di Tropea

3 cucchiaini di aceto balsamico di Modena

1 cucchiaino di zucchero di canna

150 g di pane

10 foglioline di menta

10 foglioline di basilico

10 foglioline di origano fresco

Qualche rametto di timo

olio extravergine di oliva sale

1. Affetto sottilmente le cipolle e le metto a stufare in un tegame con 2 cucchiaini di olio extravergine, a fuoco lento. Dopo qualche minuto, quando le cipolle iniziano a diventare trasparenti, sfumo con l'aceto in cui ho sciolto il cucchiaino di zucchero di canna. Lascio cuocere coperte fino a quando non saranno morbide, quindi regolo di sale;
2. Nel frattempo frullo il pane con le erbe aromatiche e lo verso in una padella con 2 cucchiaini di olio extravergine. Lo lascio tostare e insaporire fino a che non sarà dorato;
3. Lesso gli spaghetti in abbondante acqua, li scolo al dente e li verso nella padella con le cipolle;
4. Manteco la pasta con le cipolle e servo nei singoli piatti spolverando con il pane grattato profumato;
5. Servo la pasta calda