

Pasta e cavolfiore



Ingredienti per 5 persone:

- 400 gr di pasta a tubetti
- 1 cavolfiore
- 1 cipolla
- qualche scorza di formaggio
- parmigiano
- olio extravergine d'oliva (Mediterranea)
- sale
- 2 pomodori pelati
- peperoncino

PROCEDIMENTO:

1. *Pulire il cavolfiore e dividerlo a pezzetti.*
2. *In una padella larga mettere la cipolla tagliata a fettine sottili e 4-5 cucchiari d'olio evo, appena si appassiscono aggiungere i pezzetti di cavolfiore, facendole soffriggere per pochi minuti.*
3. *Aggiungiamo il pomodoro pelato e con una forchetta schiacciamoli bene. Aggiungere le scorze di formaggio e mettere la pentola con l'acqua per la pasta, appena giunge a bollore, caliamo i tubetti.*
4. *Prendiamo qualche mestolo d'acqua della pasta e aggiungiamola nella padella con il cavolfiore. Fare cuocere fino a che diventano morbidi.*
5. *Scolare la pasta prima che giunga a cottura e metterla nella padella con il cavolfiore, portiamo a termine aggiungendo un poco di parmigiano grattugiato e un pizzico di peperoncino se piace.*
6. *Serviamo caldi con una scorzetta di formaggio e una grattugiata di parmigiano.*