

## Pasta di Tropea

La **pasta di Tropea** prende il nome dalla caratteristica cipolla prodotta in questa zona, dal colore rossiccio, tonda e molto dolce. Scopri come preparare la ricetta.



---

### INGREDIENTI

- 400 g **Pasta integrale**
- q.b. **Sale**
- 4 **Cipolle rosse affettate**
- 2 cucchiaini **Besciamella**
- 3 cucchiaini **Olio di oliva extravergine**
- **PREZZEMOLO**
- 1 spicchio **Aglione**
- q.b. facoltativo **Pecorino grattugiato**

---

### PREPARAZIONE



Cuocere la pasta in acqua salata con le cipolle rosse.



Battere 2 cucchiari di besciamella prima con l'olio e poi con il prezzemolo tritato con l'aglio.



Con la salsa ottenuta condire la pasta, quindi servite condendo, a piacere, con una spolverata di pecorino grattugiato.