



## **STRICHETTI ALL'UOVO CON POMODORINI DATTERINO MULTICOLORE E SCORZA DI LIMONE**

**ricetta della scuola di cucina "Percorsi in cucina" di Bologna**



### **Ingredienti**

400 g strichetti all'uovo  
800 g pomodorini gialli e rossi  
1 cipolla bianca  
1 limone (scorza)  
q.b. Olio evo 100% italiano Filippo Berio  
q.b. sale e pepe

### **Procedimento**

Lavare e tagliare i pomodorini per il lungo, pulire e tagliare la cipolla. In una padella riscaldare un po' di olio d'oliva e far appassire la cipolla, una volta che la cipolla diventa quasi trasparente aggiungere i pomodorini tagliati e farli cuocere a fuoco basso fino ad ammorbidirli ma devono mantenere la consistenza. Cuocere la pasta in acqua bollente salata, scolarla una volta cotta al dente e versarla nella padella del condimento, mescolare bene aggiungere una grattugiata di buccia di limone a fuoco spento, rimescolare e finire con un filo d'olio prima di impiattare.