

Pasta al forno con radicchio e salsiccia



ingredienti

140 g di pasta di grano duro
100 g di provolone dolce
2 salsicce
2 radicchi tardivi
un cucchiaio di Parmigiano Reggiano grattugiato
uno spicchio d'aglio
un cucchiaio di olio extravergine d'oliva
sale, pepe

PREPARAZIONE

5 min

COTTURA

20 min

TEMPO TOTALE

25 min

2-3 persone

procedimento

In una pentola, portare ad ebollizione abbondante acqua salata e, quando bolle, lessarvi la pasta al dente.

Lavare e mondare i radicchi, quindi tagliare le foglie a metà della loro lunghezza. In una padella, scaldare l'olio con l'aglio pelato e schiacciato, quindi tuffarvi i radicchi e farli insaporire per circa 5 minuti a fiamma medio-bassa; unire la salsiccia sbriciolata e proseguire la cottura per altri 5 minuti, saltando spesso per uniformare la cottura. Rimuovere l'aglio e regolare di sale e pepe.

Scolare la pasta e trasferirla nella padella con il condimento; mescolare bene e unire, a fiamma spenta, il provolone a dadini. Trasferire il tutto in una pirofila, cospargere con il Parmigiano Reggiano grattugiato e far gratinare in forno a 230°C con il grill per circa 5 minuti o comunque fino a doratura. Servire calda.