PRIMI PIATTI

Pasta alla crema di radicchio

ingredienti

180 g di pasta all'uovo
120 g di radicchio
85 g di formaggio fresco spalmabile
3 cucchiai di olio extravergine d'oliva
mezza cipolla
sale, pepe

PREPARAZIONE

5 min

COTTURA

7 min

TEMPO TOTALE

12 min

2 persone

procedimento

Lavare accuratamente il radicchio e mondare la cipolla, quindi tritare entrambi grossolanamente.

In una padella a saltare, fare imbiondire la cipolla nell'olio quindi unire il radicchio, regolare di sale e pepe, e lasciare insaporire il tutto per 5 minuti; spegnere il fuoco, unire il formaggio fresco e omogeneizzare il condimento con un frullatore ad immersione.

In una pentola, portare ad ebollizione abbondante acqua salata e, quando bolle, lessarvi la pasta. Quando la pasta sarà cotta, scolarla e trasferirla nella padella con il condimento. Saltare a fiamma vivace per qualche minuto, per far rapprendere un po' la crema e distribuirla bene. Servire subito.