

PRIMI PIATTI

Bigoli con radicchio e salsiccia

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Veneto](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [25 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



INGREDIENTI

350 g di bigoli
4 salsicce (sostituibile con verzini)
4 cespi di radicchio
mezzo bicchiere di vino bianco secco
abbondante parmigiano grattugiato
sale e pepe.

PREPARAZIONE

1 Sbriciolate la salsiccia eliminando il budello e fatela rosolare in padella.



2 Tagliare a listarella il radicchio già pulito quindi unitelo alla salsiccia e continuate a rosolare.



3 Sfumare con il vino.

Salate e pepate.



4 Nel frattempo in una pentola con abbondante acqua salata lessare la pasta, scolatela e unitela al condimento.

Mescolare bene ed impiattare.

Servite con abbondante parmigiano.

