

PRIMI PIATTI

Fusilli al radicchio e curry

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 5 min COTTURA: 15 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

320 g di fusilli
200 g di radicchio rosso
1 cipolla bianca
1/2 bicchiere di spumante secco
2 cucchiaini di curry
8 cucchiai di panna
parmigiano grattugiato
prezzemolo
burro
pepe
sale
olio extravergine di oliva.

PREPARAZIONE

1 Mettete in una pentola l'acqua per la pasta a bollire ed intanto tritate una cipolla e fatela

appassire in una padella con un filo di olio extravergine di oliva e una noce di burro.



- 2 Tagliate il radicchio a listarelle e unitelo alla cipolla, fatelo cuocere per un paio di minuti finché non si sarà appassito.



- 3 Aggiungete lo spumante secco o in alternativa un buon vino bianco, e fate sfumare.



- 4 Unite il curry, il sale ed il pepe e amalgamate bene, abbassando la fiamma. Lasciate cuocere per altri 5 minuti e arrivato a fine cottura, aggiungete al sugo la panna fresca.



- 5 Fate mantecare per qualche secondo, per permettergli di addensarsi ma non di asciugarsi.



- 6 Quando la pasta è al dente, scolatela (sono consigliati dei fusilli di Napoli) e aggiungete il

sugo. Spolverizzate con del prezzemolo tritato grossolanamente e a piacere un po' di parmigiano grattugiato.

