

PRIMI PIATTI

## Fusilli al radicchio, ricotta e pinoli tostati

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 10 min    COTTURA: 15 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

---



### INGREDIENTI

320 g di fusilli  
3 cespi di radicchio rosso tardivo di Treviso  
1 scalogno  
150 g di ricotta  
30 g di pinoli  
mezzo bicchiere di vino bianco  
poco prezzemolo tritato  
1 noce di burro  
2 cucchiaini di olio extravergine di oliva  
sale e pepe.

### PREPARAZIONE



**2** Tritare lo scalogno e fatelo rosolare in una padella con l'olio.



**3** Aggiungete il radicchio precedentemente lavato e tagliato a listarelle, aggiungete il vino bianco e sfumare.



4 Tostare i pinoli in una padella antiaderente senza alcun condimento.



5 Quando il radicchio è cotto, unite la ricotta nella stessa pentola di cottura ma con il fuoco spento.



6 Mescolare bene e aggiungete i pinoli tostati.



7 In una pentola con abbondante acqua salata lessare la pasta, scolate al dente ed unitela al condimento.



8 Mescolare bene unendo il burro ed il prezzemolo.



9 Servite caldo.

