

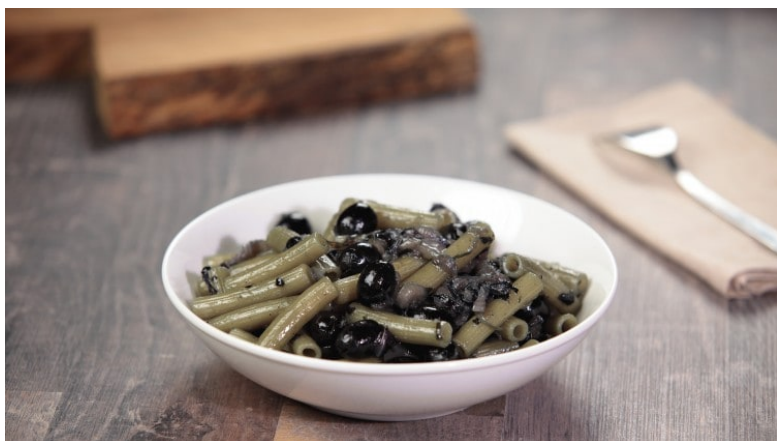
PRIMI PIATTI

Pasta al radicchio rosso

LUOGO: **Europa / Italia**

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**



La pasta al radicchio rosso è l'ideale per chi ama i sapori leggermente amarognoli....caratteristica dell'insalata protagonista di questo piatto. Questo primo piatto molto saporito grazie anche alla presenza delle olive nere è velocissimo da preparare, quindi è ottimo anche per un pasto espresso.

INGREDIENTI

PASTA CORTA 400 gr
RADICCHIO rosso di Verona - 500 gr
CIPOLLE 1
SCALOGNO 1
VINO BIANCO 100 ml
ALLORO 4 foglie
OLIVE NERE denocciolate - 20
DADO PER BRODO VEGETALE 1
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 2
cucchiari da tavola
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Tagliate il radicchio rosso a listarelle.



2 Scaldate in una padella un generoso giro d'olio al quale unirete la cipolla e lo scalogno affettati.





3 Aggiungete anche due foglie di alloro.



4 Quando le verdure sono appassite, aggiungete anche il radicchio e cuocetelo a fiamma moderata aggiungendo una tazzina d'acqua.



- 5 Quando la verdura comincia ad appassire aggiungere il vino bianco e il dado vegetale (noi non l'abbiamo usato, abbiamo solo salato n.d.r.).



6 Lessate la pasta e finite la cottura della verdura insaporendola con il pepe e le olive nere a pezzi (noi le abbiamo aggiunte intere n.d.r.); aggiustate di sale.



7 Unite la pasta, saltatela e regolate di sale e pepe.

