

PRIMI PIATTI

Sedanini radicchio e panna

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **15 min** COTTURA: **20 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

- RADICCHIO piccolo - 1
- PANNA DA CUCINA confezione - 1
- OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 3-4
cucchiari -
- CIPOLLA poca -
- VINO BIANCO mezzo bicchiere -
- SALE
- GRANA 2-3 cucchiari -
- SEDANINI 380-400 g o altra pasta rigata -

PREPARAZIONE



2 In una pentola con abbondante acqua salata fate lessare la pasta.

Intanto tagliare a listarelle il radicchio e lavarlo.

In una casseruola mettete l'olio con la cipolla tagliata sottilmente e fate soffriggere.



3 Unite il radicchio sgocciolato dall'acqua.



4 Appena appassisce unite vino e fate sfumare a fiamma vivace.



5 Salare e far cuocere qualche minuto.

A questo punto aggiungere la panna.



- 6 Mescolare e fate cuocere un paio di minuti e poi aggiungete un paio di cucchiaini di grana padano, mescolare e spegnere.



- 7 Scolate la pasta e conditela con il sugo.

