

PRIMI PIATTI

Fusilli radicchio, speck e noci

DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 15 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



I fusilli radicchio, speck e noci sono il comfort food perfetto per le prime giornate fredde, un primo piatto che racchiude in sé tutto il sapore dell'autunno. È una di quelle ricette che nascono da un equilibrio perfetto di contrasti: l'amaro del radicchio, la sapidità affumicata dello speck e la dolcezza croccante delle noci. Un trio di sapori talmente riuscito da essere un classico anche nel risotto radicchio e noci.

Questa ricetta rientra perfettamente tra i 10 primi piatti veloci invernali pronti in 10 minuti, perché si prepara davvero in un lampo, come gli spaghetti al pesto di cavolo nero. Puoi servirla insieme ad un' insalata di finocchi mele sedano e noci.

E se ami usare la frutta secca nei primi, non puoi non provare la classica salsa di noci!

INGREDIENTI PER I FUSILLI RADICCHIO SPECK E NOCI

FUSILLI 320 gr

RADICCHIO ROSSO 300 gr

SPECK 150 gr

GHERIGLI DI NOCI 60 gr

SALE E PEPE

GORGONZOLA opzionale - 50 gr

COME FARE I FUSILLI RADICCHIO SPECK E NOCI

- 1 Prepara gli ingredienti: Inizia mettendo sul fuoco l'acqua per la pasta. Nel frattempo, dedicati al taglio. Pulisci il radicchio, rimuovi la base dura e taglialo a striscioline sottili. Prendi lo speck e riducilo a listarelle non troppo lunghe. Trita i gherigli di noci grossolanamente al coltello e tienili da parte.





2 Rendi croccante lo speck: Prendi la padella antiaderente e scaldala bene. Versa le listarelle di speck senza aggiungere altri grassi: lascia che lo speck "sudhi" e diventi croccante cuocendo nel suo stesso grasso.

Cuoci il radicchio: Unisci ora il radicchio tagliato direttamente nella padella con lo speck. Mescola bene e fallo appassire a fiamma vivace per soli 2 minuti. Il radicchio deve ammorbidirsi ma mantenere un po' di consistenza e il suo bel colore brillante. Regola di pepe (fai attenzione col sale, lo speck è già molto sapido).





- 3 Quando l'acqua bolle, salala e butta i fusilli. Ricordati di scolarli molto al dente, tenendo da parte un mestolo di acqua di cottura che sarà prezioso per legare il condimento.





4 Unisci le noci: Poco prima di scolare la pasta, aggiungi le noci tritate nella padella con il condimento, così si tosteranno leggermente sprigionando i loro oli essenziali.

Salta e manteca: Scola i fusilli e trasferiscili direttamente nella padella. Accendi la fiamma e salta il tutto per un minuto aggiungendo, se serve, un po' di acqua di cottura per creare un'emulsione.

Il tocco dello Chef (Opzionale): Se vuoi seguire il consiglio per una cremosità extra, spegni il fuoco e aggiungi ora un cucchiaino di gorgonzola o robiola, mescolando finché non si scioglie e avvolge la pasta.

Servi: Impiatta subito ben caldo, guarnendo con qualche noce extra.



IDEE ALTERNATIVE

Questa ricetta è un classico intramontabile, ma si presta a deliziose varianti.

Per una cremosità diversa: Se non ami il gorgonzola, puoi mantecare il tutto con della robiola, dello stracchino o del taleggio per un risultato più delicato ma altrettanto avvolgente.

Con un tocco di croccantezza in più: Prova a sostituire lo speck con del prosciutto crudo tagliato a listarelle e reso croccante in padella.

Versione vegetariana: Ometti lo speck e sostituiscilo con dei funghi porcini saltati in padella o con della provola affumicata a cubetti per mantenere la nota "smoked".

Con altra frutta secca: Se non hai le noci, puoi usare delle nocciole tostate o delle mandorle a lamelle per la parte croccante.

TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Per un piatto che sembra fatto da uno chef, con il minimo sforzo.

Trucco per una riuscita sicura: Il segreto per uno speck super croccante è cuocerlo da solo in una padella ben calda, senza aggiungere altri grassi. In questo modo rilascerà il suo sapore e diventerà irresistibile.

Lo sfizio in più: Il tocco da maestro è l'aggiunta finale del gorgonzola, rigorosamente a fuoco spento. Si scioglierà con il calore della pasta, creando una crema da leccarsi i baffi senza "stracciarsi".

L'idea per i bambini: Il sapore amaro del radicchio potrebbe non piacere ai più piccoli. Prova a usare il radicchio di Treviso tardivo, che è naturalmente più dolce, oppure riducine la quantità.

Idea antispreco: Non buttare via il torsolo e le foglie esterne più dure del radicchio! Puoi usarle per insaporire un brodo vegetale o tritarle finemente e aggiungerle a una frittata.

CONSERVAZIONE

Questo piatto dà il meglio di sé appena fatto, caldo e cremoso. Se avanza, puoi conservarlo in frigorifero per un giorno. Per riscaldarlo, saltalo in padella con un goccio d'acqua o di latte per farlo tornare cremoso.