

PRIMI PIATTI

Bigoli con radicchio e salsiccia

di: *Muffy*

LUOGO: *Europa / Italia / Veneto*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *media* PREPARAZIONE: *20 min* COTTURA: *25 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *media*



INGREDIENTI

350 g di bigoli
4 salsicce (sostituibile con verzini)
4 cespi di radicchio
mezzo bicchiere di vino bianco secco
abbondante parmigiano grattugiato
sale e pepe.

PREPARAZIONE

1 Sbriciolate la salsiccia eliminando il budello e fatela rosolare in padella.



- 2 Tagliare a listarella il radicchio già pulito quindi unitelo alla salsiccia e continuate a rosolare.



- 3 Sfumare con il vino.

Salate e pepate.



4 Nel frattempo in una pentola con abbondante acqua salata lessare la pasta, scolatela e unitela al condimento.

Mescolare bene ed impiattare.

Servite con abbondante parmigiano.

