

PRIMI PIATTI

Fusilli al radicchio, ricotta e pinoli tostati

di: *fedia*

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.

