

PRIMI PIATTI

Piccole farfalle con radicchio e salsiccia

LUOGO: Europa / Italia

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

- 200 g di farfalle
- 1 cespo radicchio di chioggia
- 2 salsicce
- 1 scalogno
- cacioricotta
- olio extra vergine di oliva
- sale
- pepe
- vino bianco

PREPARAZIONE

1 Fate appassire dolcemente lo scalogno, tagliato fine, in olio e poca acqua.

Aggiungete la salsiccia sbriciolata, fatela rosolare a fuoco vivace, schiacciandola con una

forchetta, bagnate con il vino e sfumate.



2 Aggiungete le foglie di radicchio lavate, sgocciolate e tagliate a piccoli pezzi.



3 Salate, mescolate e lasciate cuocere, con il coperchio, per 10 minuti, poi fate togliete il coperchio e continuate a fuoco vivace.



- 4 Cuocete la pasta, scolatela un po' al dente, e fatela saltare nella padella con il radicchio e la salsiccia.

Aggiungete il cacioricotta a piccole scaglie.

