

PRIMI PIATTI

## Sedanini radicchio e panna

di: P@tty66

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 cucchiai di grana padano, mescolare e spegnere.



- 7 Scolate la pasta e conditela con il sugo.

