

PRIMI PIATTI

## Tortiglioni filanti con radicchio e salsiccia

di: *Martiz*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 10 min    COTTURA: 15 min    COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



### INGREDIENTI

- 400 g di tortiglioni
- 500 g di radicchio di Treviso tardivo
- 400 g di salsiccia
- 200 g di mozzarella
- 1 cipolla grande
- 1 spicchio d'aglio
- 5 cucchiaini di latte
- 3 cucchiaini di olio extra vergine d'oliva
- sale e pepe.

### PREPARAZIONE



**2** Tritare finemente la cipolla e mettetela in una padella con l'olio e fatela stufare.

Nel frattempo spellate e sbriciolate la salsiccia.



**3** Unitela la salsiccia alla cipolla e mescolare in modo da sgranarla ulteriormente.

Aggiungete lo spicchio d'aglio in camicia e schiacciato.

Fate rosolare il tutto per un paio di minuti.



**4** Aggiungete il radicchio lavato, asciugato e tagliato a piccoli pezzetti.



**5** Mescolare aggiungete il latte e fate cuocere per cinque minuti.

Regolate di sale e pepe.



**6** In una pentola con abbondante acqua salata fate cuocere la pasta.

Tagliare a dadini la mozzarella e metterla a scolare.



**7** Quando la pasta sarà cotta, scolatela e spadellatela con il radicchio e la salsiccia e ora aggiungete la mozzarella.



8 Mescolare.

