

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 cucchiari di latte
3 cucchiari 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.

