

Anelli Di Pasta Al Radicchio Rosso

Preparate la pasta per gli anelli lavorando energicamente e a lungo la farina con le uova, il parmigiano, un pizzico di sale e 6 cucchiaini d'acqua. Tirate la pasta in una sfoglia di 1 millimetro di spessore, lasciatela asciugare per mezz'ora, quindi ritagliatela in quadrati di 4 centimetri di lato. Unite due punte di un quadrato a fazzoletto poi, arrotolando la pasta sul dito, unite le altre due punte, formando un anello. Preparate gli anelli fino ad esaurimento dei quadrati di pasta. Per la salsa, tagliate il radicchio a listerelle e fatelo stufare con la cipolla tritata, l'olio, la metà del burro, l'alloro, il prosciutto a striscioline, il vino e un pizzico di sale. Dopo circa 25 minuti di cottura unite metà della panna; tenete sul fuoco ancora 5 minuti quindi spegnete. Lessate gli anelli al dente, scolateli, trasferiteli nella casseruola del sugo ben caldo, aggiungete la restante panna, il parmigiano e il burro rimasto; rigirate la pasta velocemente per farla insaporire, quindi servitela.

Ingredienti

Per Gli Anelli Di Pasta:

400 G Farina

50 G Formaggio Parmigiano

4 Uova

Sale

Per La Salsa:

600 G Radicchio Rosso

100 G Prosciutto Crudo Di Parma

100 G Panna

100 G Parmigiano

50 G Vino Bianco Secco

40 G Burro

1 Cipolla

1 Foglia Alloro

2 Cucchiaini Olio D'oliva Extra-vergine

Sale

Note

Preparazione: 45 minuti.