

Pasta Al Radicchio (2)

Mondare e tagliare a listarelle il radicchio. Farlo sbollentare per 5 minuti in acqua bollente. Scolarlo e rosolarlo nel burro, salare, pepare e unire la panna. Cuocere a fuoco basso per circa 10 minuti. Lessare la pasta, scolarla e condirla con il sugo al radicchio e una spolverata di grana.

Ingredienti

400 G Pasta Tipo Pasta Corta
200 G Radicchio Rosso
50 G Burro
1 Bicchiere Panna Liquida
1 Spolverata Formaggio Grana
Sale
Pepe

Note

Preparazione: 20 minuti.