

## Pasta al radicchio *(Primi piatti asciutti)*



### Preparazione

Tagliare il radicchio a listarelle. Fatelo appassire con un filo d'olio in padella, mescolando di tanto in tanto. Regolate di sale. Mettete i rigatoni a cuocere in acqua bollente salata. A questo punto, con un frullatore ad immersione, frullate i 3/4 del radicchio con la panna ed il grana. Aggiungete anche un paio di cucchiaini di acqua di cottura della pasta. Frullate bene. Versate la crema in padella. Scolate la pasta ancora al dente tenendo da parte un pò d'acqua di cottura. Saltatela in padella con la crema di radicchio, aggiungendo un pò d'acqua di cottura qualora si asciughi troppo. Completate con il radicchio tenuto da parte ed i gherigli di noce tritati. Servite caldo.

### Consigli

Acquistate solamente cespi di radicchio ben sodi e dai colori vivaci. Vuol dire che sono freschissimi!

### Curiosità

Esistono due tipologie di radicchio di Treviso: precoce oppure tardivo. Sono ottimi entrambi, sia grigliati, che arrostiti o stufati, oppure come ingrediente principe di ricette più elaborate.

### Informazioni

**Preparazione** 25 minuti

**Cottura** 15 minuti

**Dosi per** 2 persone

**Difficoltà** Facile

la terra di **Puglia**



### ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su  
[shop.laterradipuglia.it](http://shop.laterradipuglia.it)

**Sconto del 10%**

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

### Ingredienti

**Rigatoni** (rigatoni di mais)

**Radicchio di treviso** 400 grammi

**Noci** (qualche gheriglio di noce tritato)

**Panna da cucina** 100 millilitri

**Grana** 30 grammi

**Sale**

**Olio**