

Pasta al radicchio e noci

Ingredienti:

400gr penne
1 cespo radicchio trevigiano
5 noci
olio
sale
panna

Preparazione:

Tagliate le foglie dal cespo di radicchio e lavatele sotto acqua corrente. Tagliate a strisce per il senso della larghezza e mettete in padella con un filo d'olio.



Finché il radicchio non si ammorbidisce con la cottura, portate ad ebollizione l'acqua, salate e versate la pasta.

Aggiungete al radicchio dei gherigli di noci rotti grossolanamente con le mani.

Scolate la pasta. Conditela con il radicchio e le noci, e se volete un po' di panna da cucina.