

Pasta con Radicchio e Pancetta

INGREDIENTI

- 500g di pasta corta
- 150 g di pancetta a cubetti o striscioline (dolce o affumicata)
- 500 g di Radicchio Rosso di Treviso Tardivo IGP
- ½ Cipolla Rossa di Tropea IGP
- 1 bicchiere di vino rosso a piacere
- Olio EVO Sale q.b.
- Formaggio Grana Padano DOP

NUMERO DI PORZIONI



DIFFICOLTA'



TEMPO DI PREPARAZIONE

25 MINUTI

PROCEDURA

Per prima cosa tagliate il radicchio a pezzetti di circa 3-4 cm, lavatelo e asciugatelo, nel mentre mettete a scaldare l'acqua per la pasta.

Tritate finemente la cipolla e preparate il soffritto in una casseruola capiente, dovrete poi versarci la pasta dentro.

In un'altra padella cuocete a fiamma vivace la pancetta facendola rosolare bene su tutti i lati.

Unite il radicchio al soffritto di cipolla e fatelo appassire, una volta appassito sfumatelo con il vino e lasciate la pentola a fuoco basso, unite poi la pancetta al radicchio e spegnete il fuoco.

Scolate la pasta mantenendo poca acqua di cottura e versate la pasta nella padella con il radicchio e la pancetta.

Amalgamate la pasta al condimento e riscaldate il tutto. Servite sui piatti con una grattugiata di formaggio grana a scaglie.