

FUSILLI ALLA TREVISANA

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di pasta tipo fusilli,
- 500 g di radicchio di Treviso,
- 2 scalogni,
- 12 olive nere piccole,
- 3 filetti d'acciughe sotto sale,
- 6 cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine,
- sale,
- peperoncino in polvere.

Mandate il radicchio, tagliatelo a metà e sistematelo su una teglia foderata con della carta forno.

Distribuitevi sopra un filo di olio e una presa di sale e cuocetelo in forno già caldo a 250 gradi per 5-10 minuti.

Affettate gli scalogni e rosolateli a fuoco dolce in un tegame con 6 cucchiaini di olio, facendo attenzione a che non prendano colore.

Unite quindi i filetti d'acciughe, dissalati sotto l'acqua corrente, e lasciate cuocere per un minuto.

Aggiungete poi il radicchio tagliato a listarelle e lasciate insaporire.

Lessate la pasta in abbondante acqua bollente salata, scolatela al dente e conditela subito con il radicchio, le olive e peperoncino a piacere.

Mescolate bene e servite.