

LINGUINE AL RADICCHIO

Ingredienti per 4 persone:

- 20 foglie di radicchio,
- 50 g di pancetta,
- sale,
- pepe nero,
- pasta tipo linguine.

Prendi delle belle foglie di radicchio almeno cinque per persona, le lavi le asciughi e le tagli a listelle.

In una padella fai soffriggere 50 g di pancetta abbastanza grassa, aggiungi il radicchio, condisci con sale e pepe nero a piacere poi copri e fai cuocere fino a che vedi il radicchio ben appassito.

In una pentola avrai fatto cuocere le linguine che una volta al dente farai saltare in padella con il radicchio fino a che vedrai le linguine colorarsi ma attenzione a non far bruciare.

Puoi servire e eventualmente aggiungere ancora del pepe nero.