

NASTRINI CON RICOTTA E RADICCHIO ROSSO

Ingredienti per 4 persone:

- 250 g di pasta tipo nastrini,
- 200 g di ricotta,
- 1 cipolla rossa piccola,
- 2 cespi di radicchio di Treviso,
- poco olio d'oliva,
- sale.

Portare a bollore l'acqua salata e cuocervi la pasta.

Cuocere intanto la cipolla tritata in poco olio, aggiungere il radicchio tagliato finemente e lasciarlo stufare per pochi minuti. Dopo scolata la pasta, aggiungere a freddo la ricotta con 1 pizzico di sale.