

NASTRINI CON STRACCHINO E RADICCHIO ROSSO

Ingredienti per 4 persone:

- 250 g di pasta tipo nastrini,
- 200 g di formaggio stracchino,
- 1 cipolla rossa piccola,
- 2 cespi 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.

Appena la pasta è pronta per essere scolata, aggiungere al sugo di radicchio lo stracchino, farlo fondere un poco, poi unire la pasta e saltarla fino a che lo stracchino non sarà completamente sciolto.

Servire caldo.