

NASTRINI E RADICCHIO

Ingredienti per 4 persone:

- 250 g di pasta tipo nastrini,
- 100 g di radicchio verde tagliato fine,
- 1 scalogno,
- 1 provola affumicata piccola,
- burro,
- 1 dito di vino bianco secco,
- sale.

Sciogliere una grossa noce di burro in una pentolina, aggiungere lo scalogno tagliato a julienne.

Quando sarà imbiondito unire il radicchio e lasciar morire a fuoco basso, poi versare un dito di vino bianco, salare e far cuocere adagio, senza asciugare troppo.

Tagliare la provola a dadini.

Lessare la pasta in abbondante acqua bollente salata, scolarla e trasferirla nella padella con il radicchio, bagnarla eventualmente con un mestolino della sua acqua di cottura e aggiungere in ultimo la provola.

Servire caldo.