

TAGLIATELLE AL RADICCHIO ROSSO

Ingredienti per 4 persone:

- 4 cespi di radicchio trevisano,
- 250 g di panna da cucina,
- 320 g di pasta tipo tagliatelle,
- 100 g di formaggio parmigiano grattugiato,
- 1 macinata di pepe nero.

Cuocete la pasta in abbondante acqua salata.

Pulite il radicchio, tagliate i cespi in due nel senso della lunghezza, metteteli in una pirofila da forno, bagnateli con un po' di panna e cuoceteli per 5 minuti a 180°.

Scolate la pasta, disponetela nella pirofila, versate la panna rimanente, cospargete di parmigiano, una macinata di pepe nero e passate al forno per una lieve gratinatura.