

PASTA RADICCHIO E NOCI

PORZIONI 3 PERSONE

TEMPO PREPARAZIONE 15 MINUTI

TEMPO COTTURA 7/8 MINUTI

INGREDIENTI

1 cespo di radicchio rosso non troppo grande

50 g di noci

50 g di mandorle a lamelle

3 cucchiaini di olio extravergine di oliva

2 cucchiaini di sale grosso

5 cucchiaini di Parmigiano Reggiano

250 g di pasta (io mezze maniche)

PREPARAZIONE

- Lavate le foglie del radicchio, asciugatele con un panno e tagliatele a striscioline.
- Tritate finemente le noci.
- Frullate il radicchio, aggiungete 2 cucchiaini di parmigiano, le noci e due cucchiaini di olio.
- Mescolate bene.
- Fate bollire l'acqua con il sale grosso e cuocete la pasta (seguite le istruzioni sulla confezione).
- Scolate la pasta, condite con il pesto di radicchio ed un cucchiaino di olio.
- Decorate con le mandorle e condite con i restanti 2 cucchiaini di olio.

NOTE: Se volete eliminare un pochino di amaro dal radicchio ammollatelo in acqua fresca circa un'ora. Tenete da parte qualche gheriglio di noce e foglia di radicchio per decorare.