



Ingredienti

320 gr pasta tipo sedani
300 gr di radicchio rosso
180 gr panna fresca
100 gr formaggio asiago
100 gr di mortadella tagliata spessa
vino bianco secco q.b.
2 scalogni
2 cucchiari di pistacchi tritati
olio extravergine d'oliva
sale

Preparazione:

Tritate 2 scalogni e rosolateli in 3 cucchiari di olio, unite il radicchio tagliato a striscioline e saltatelo per 5' con un pizzico di sale.

Bagnate con 50 g di vino e cuocete per 3'. Fate bollire la panna per 2-3', aggiungete l'Asiago a dadini e lasciatelo sciogliere fuori del fuoco. Riportate sul fuoco e fate ridurre fino a ottenere la consistenza di una salsa.

Tagliate a listarelle la mortadella e saltatela in padella con 20 g di olio, finchè non diventa croccante.

Lessate i sedani in acqua salata, scolateli e saltateli nella padella con il radicchio; serviteli completando con la fonduta, la mortadella e 2 cucchiariate di pistacchi tritati.

