



Mantecate bene con il condimento e portate in tavola la Pasta radicchio e speck ...

*Un altro modo per gustare il radicchio, questa volta in un primo piatto, la **Pasta radicchio e speck**. Una ricetta semplice e veloce da preparare anche all'ultimo minuto, il condimento si prepara contemporaneamente alla cottura della pasta. Un abbinamento particolare per una piatto gustoso e saporito. Il sapore leggermente amaro del radicchio e il sapore affumicato dello speck sono smorzati dalla dolcezza della panna, per un accoppiamento molto ben riuscito. Allora leggiamo la ricetta per preparare la **pasta radicchio e speck** ...*

Ingredienti per 4 persone:

350 grammi di pasta (il formato che preferite), 100 grammi di speck, un cespo di radicchio di Treviso, 200 ml di panna da cucina, 30 grammi di parmigiano grattugiato, 30 grammi di burro, sale e pepe.

Preparazione:

Fate cuocere la pasta, il formato che preferite, in abbondante acqua salata, per il tempo indicato sulla confezione.

Intanto pulite e lavate il radicchio, tagliatelo a striscioline.

Mettete in una larga padella il burro, il radicchio tagliato e lo speck, anch'esso tagliato a striscioline sottili.

Fate cuocere per pochi minuti a fuoco medio.

Aggiungete la panna da cucina, il formaggio grattugiato e una spolverata di pepe.

Mescolate bene e versate nella padella la pasta scolata al dente.