



Ingredienti per 4 persone:

400 g di pasta (ma anche 500 dipende dalla vostra fame ^_^)

1 cespo di radicchio

100 g di gherigli di noci

100 g di speck già tagliato (ci sono le vaschette nel banco frigo nel supermercato)

1 scalogno

olio evo 30 g

sale q.b.

Procedimento:

Laviamo il radicchio, lo tagliamo in striscioline e lo asciughiamo per bene. Riduciamo a pezzetti i gherigli di noci.

In un tegame capiente mettiamo a rosolare lo scalogno tritato con l'olio evo, aggiungiamo il radicchio tagliato a striscioline e lo facciamo appassire.

Aggiungiamo anche lo speck e metà dei gherigli di noci che abbiamo fatto a pezzetti. Aggiustiamo di sale se occorre e mettiamo da parte.

Mettiamo in questo condimento mezzo mestolo di acqua di cottura della pasta.

Cuociamo la pasta in abbondante acqua salata, la scoliamo al dente, la condiamo nel tegame con il condimento radicchio noci e speck.

La nostra pasta radicchio noci e speck è pronta per essere portata a tavola, aggiungiamo i restanti gherigli di noci sopra la pasta, se volete potete anche mantecarla con un poco di grana grattugiato direttamente nel tegame, o come ho fatto io con del pecorino romano, un primo davvero gustoso e visto che facile da fare!

