

La Ricetta del Mese dei cuochi RiBò

Pasta con radicchio rosso e montasio



Un primo piatto semplice per un pieno di energia che può essere abbinato a pasta corta o lunga secondo gradimento. Ecco la ricetta:

INGREDIENTI per 4 persone

- 320 GR. DI PASTA DI SEMOLA
- 40 GR. OLIO EVO
- 10 GR. BURRO
- 10 GR. FARINA
- 160 GR. LATTE
- 30 GR. FORMAGGIO MONTASIO
- 45 GR. RADICCHIO ROSSO
- 30 GR. PARMIGIANO GRATTUGIATO
- SALE Q.B
- 1 SPICCHIO D'AGLIO

PREPARAZIONE

Lavare e mondare il radicchio rosso, pulire e tritare l'aglio. Sciogliere il burro con l'olio, aggiungere l'aglio, poi la farina setacciata, aggiungere il latte e i pezzettini di montasio precedentemente sminuzzati. Mescolate di tanto in tanto fino a sciogliere il formaggio. Aggiungere in ultimo il radicchio precedentemente fatto appassire in una padella antiaderente con un goccio di olio e portate tutto a bollore, fino ad ottenere un composto cremoso tipo " besciamella ". Salare q.b. infine condire la pasta cotta. Servite caldo con aggiunta di parmigiano grattugiato.



SEMPLICE



PREPARAZIONE: 10 MINUTI

COTTURA SALSA: 15