

Paccheri al radicchio, salsiccia e primosale



Esecuzione: Facile

Preparazione: 15

Cottura: 20

Dosi per 4 persone

Pela e trita la cipolla, buttala in padella con dell'olio e stufala dolcemente. Aggiungila ai semi di finocchio precedentemente pestati. Lava il radicchio, privalo della parte bianca dura e tagliuzzalo finemente al coltello. Spella e sbriciola la salsiccia in padella nel fondo di cipolla stufata in modo da sgrassarla e sgranarla; aggiungi poi l'aglio schiacciato in camicia. Fai cuocere per 1 minuto ed unisci il radicchio. Rosola per 5 minuti sfumando con il latte ed aggiusta di sale e pepe.

Metti a bollire i paccheri in acqua salata, scolali nella salsa al radicchio ben cremosa e unisci il primosale tagliato a dadini piccoli al coltello che si fonderà con la pasta. Servi subito.

Ingredienti per 4 persone

- Per la pasta:
- 400 gr di paccheri
- Per il condimento:
- 1 radicchio trevigiano

- 150 gr di salsiccia
- 250 gr di formaggio primosale
- 1 spicchio d'aglio
- 1 cipolla bionda piccola
- 3 cucchiaini di olio EV d'oliva
- 2 cucchiaini di latte
- 1/2 cucchiaino semi finocchio
- sale e pepe