PASTA AL RADICCHIO

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo bavette,
- 2 cespi radicchio di Treviso,
- 4 scalogni,
- 20 cl di panna fresca,
- 100 g di toma,
- 1 grattata di noce moscata,
- 20 g di burro,
- 1 presa di sale,
- 1 macinata di pepe.

Pelare gli scalogni, affettarli al velo e stufarli in una padella con il burro e 4 cucchiai di acqua per 10 minuti e a recipiente coperto.
Unire il radicchio a listarelle, cuocere per qualche minuto su fuoco vivace e unire la panna, 1 presa di sale, una grattata di noce moscata e una macinata di pepe.
Far ridurre per 4 minuti.
Cuocere la pasta al dente, condirla con la salsa e con la toma a scagliette.