

## MACCHERONI RADICCHIO E SCAMORZA AFFUMICATA

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo maccheroni,
- 2 cespi di radicchio di Treviso,
- 1 cipolla,
- 60 g di prosciutto crudo affettato,
- 50 g di burro,
- 10 cl di latte,
- 40 g di formaggio scamorza affumicata tritata,
- sale.

In una padella antiaderente, fate fondere il burro e rosolate la cipolla con il prosciutto crudo sfilacciato. Successivamente, aggiungete il radicchio tagliato a striscioline, che avrete precedentemente lavato con cura e scolato, e regolate di sale.

Lasciate cuocere il tutto per circa 5/6 minuti mescolando spesso e unite il latte poco per volta.

Nel frattempo, scottate i maccheroni in acqua bollente salata, scolateli al dente e versateli nella padella.

Per finire, riportate sul fuoco la padella, spolverizzate il tutto con la scamorza affumicata tritata e mescolate ben bene amalgamando energicamente.

Serviteli subito caldi e filanti.