

SPAGHETTI AL RADICCHIO

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo spaghetti,
- 4 cespi di radicchio di Treviso,
- 1/2 cipolla,
- 150 g di formaggio fontina,
- 1/2 bicchiere di panna,
- olio d'oliva extra-vergine,
- noce moscata,
- sale,
- pepe.

Lavate con cura il radicchio e tagliatelo a listarelle, quindi passatelo in un tegame in cui avrete già fatto appassire la cipolla tritata con alcuni cucchiari di olio.

Portate a cottura la verdura lasciandola stufare a tegame coperto e fiamma bassa; prima di spegnere insaporite con sale e una buona macinata di pepe fresco.

Nel frattempo lessate gli spaghetti al dente, scolateli e passateli nel tegame con il radicchio.

Spadellateli amalgamandoli con la panna e la fontina tagliata a dadolini e insaporite con un po' di noce moscata grattugiata.