

ANELLI DI PASTA AL RADICCHIO ROSSO

Ingredienti per 6 persone:

Per gli anelli di pasta:

- 400 g di farina
- 50 g di formaggio parmigiano
- 4 uova
- sale

Per la salsa:

- 600 g di radicchio rosso
- 100 g di prosciutto crudo di Parma
- 100 g di panna
- 100 g di parmigiano
- 50 g di vino bianco secco
- 40 g di burro
- 1 cipolla
- 1 foglia di alloro
- 2 cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine
- sale

Preparate la pasta per gli anelli lavorando energicamente e a lungo la farina con le uova, il parmigiano, un pizzico di sale e 6 cucchiaini d'acqua.

Tirate la pasta in una sfoglia di 1 millimetro di spessore, lasciatela asciugare per mezz'ora, quindi ritagiatela in quadrati di 4 centimetri di lato.

Unite due punte di un quadrato a fazzoletto poi, arrotolando la pasta sul dito, unite le altre due punte, formando un anello.

Preparate gli anelli fino ad esaurimento dei quadrati di pasta.

Per la salsa, tagliate il radicchio a listerelle e fatelo stufare con la cipolla tritata, l'olio, la metà del burro, l'alloro, il prosciutto a striscioline, il vino e un pizzico di sale.

Dopo circa 25 minuti di cottura unite metà della panna; tenete sul fuoco ancora 5 minuti quindi spegnete.

Lessate gli anelli al dente, scolateli, trasferiteli nella casseruola del sugo ben caldo, aggiungete la restante panna, il parmigiano e il burro rimasto; rigirate la pasta velocemente per farla insaporire, quindi servitela.