



Pennette radicchio rosso e noci - [Visualizza sul sito](#)  
di Debbyna

Primi piatti - pasta con verdure - vegetariano

Rosolare una piccola cipolla in olio con l'aggiunta di due cucchiaini di acqua.

Lavare e tagliare a listarelle il radicchio rosso (due piccoli o uno grosso) e farlo appassire a fuoco basso, con il coperchio.

Ogni tanto mescolare.

Fare bollire l'acqua e salarla; mentre cuoce, tritiamo le noci nel mixer un po' grossolanamente (o, se piace, a mo' di granella) e aggiungerle al composto di radicchio insieme a una confezione di panna da cucina.

Spegnere il fuoco e salarlo a piacere.

Scolare la pasta tenendo un bicchiere di acqua di cottura e farla amalgamare bene nella padella con il composto di radicchio.

Servire caldo.

