


Ditali con radicchio rosso e asiago al rosmarino

15 min 

1 

2 

25 min 

Ingredienti

200 g di Ditali Schär, 250 g di radicchio rosso di Verona, 1/2 piccola cipolla rossa, 70 g di formaggio Asiago semistagionato, 1/2 cucchiaino di rosmarino tritato, 10 g di burro, olio, sale, pepe

Preparazione

Pulito il radicchio, dividete i cespi in 4 spicchi eliminando la parte bianca centrale che può essere troppo amara. Sbollentate la verdura per 2 minuti in acqua salata. Scolatela, sgrondatela premendola tra le mani per eliminare l'acqua e affettatela a strisciole sottili. Tritate la cipolla e mettetela in padella a fuoco lento con 2 cucchiaini d'olio. Appena la cipolla comincia a dorare, unite il radicchio, salatelo, pepatelo e lasciatelo cuocere per una decina di minuti o finché non si sarà bene insaporito. Mescolate il rosmarino tritato molto finemente con l'Asiago tritato grossolanamente e una buona manciata di pepe. Lessate i ditali al dente, scolateli e versateli nella padella con il radicchio e il formaggio a fuoco minimo, quindi diluite con qualche cucchiainata dell'acqua di cottura della pasta fino a quando l'Asiago sarà sciolto formando una morbida crema. Serviteli ben caldi. Al posto dell'Asiago, provate il piatto con altri formaggi dal sapore dolce e intenso come fontina valdostana, bitto o toma d'alpeggio.

