



GUSTO IN FAMIGLIA

PASTA CON RADICCHIO E SPECK ALTO ADIGE

30 minuti – di una certa difficoltà – per 4 persone



Ingredienti:

- 200 g radicchio trevigiano
- 50 g cipolla
- 1 spicchio d'aglio
- 2 C olio d'oliva
- 70 g Recla Speck Alto Adige IGP
Julienne
- 2 C aceto di vino bianco
- 100 ml brodo di carne o acqua
sale
- pepe appena macinato
- 2 C burro freddo

Altro:

- 280 g corzetti, maccheroni, fusili,
penne o farfalle
- 30 g grana grattugiato
- erba cipollina tagliata
finemente

Preparazione:

1. Pulire il radicchio, lavarlo, tagliarlo a striscioline e metterlo in ammollo in acqua tiepida per 10 minuti.
2. Pelare la cipolla e l'aglio, tagliare finemente e stufare nell'olio d'oliva.
3. Unire lo Speck Alto Adige IGP Julienne e proseguire la cottura.
4. Scolare il radicchio, aggiungerlo alla cipolla e stufare tutto insieme, irrorare con l'aceto di vino rosso e il brodo di carne o l'acqua e proseguire la cottura a fuoco dolce fino alla quasi totale riduzione dei liquidi.
5. Aromatizzare con il sale e il pepe, affinare poi con il burro freddo.

Ultimazione:

1. Cuocere la pasta in abbondante acqua salata, scolarli e saltarli nella salsa al radicchio.
2. Distribuire la pasta nei piatti, cospargere con il grana e l'erba cipollina, guarnire con sottili fette di Recla Oltspeck ed infine servire.

80 g fette di Recla Oltspeck

Suggerimenti:

1. L'aceto evita che il radicchio diventi scuro.
2. Al posto del radicchio trevigiano potete anche usare altri tipi di radicchio come quello rosso di Verona o quello di Chioggia.



Oltspeck 80g

Le fette di Oltspeck Recla conquistano qualsiasi palato con le loro note aromatiche, decise ma delicate.