

Pasta al forno speck, radicchio e fontina

La **pasta al forno speck, radicchio e fontina** è un gustoso primo piatto condito in teglia e gratinato al forno, così che si formi una deliziosa crosticina superficiale. Il radicchio dona un tocco di amaro, ben bilanciato dal dolce degli scalogni e dal sapore sapido e affumicato dello speck. Se sono ingredienti che vi piacciono l'insieme è veramente unico.

La **pasta al forno speck, radicchio e fontina** può essere preparata un giorno prima e lasciata in frigorifero fino al momento di gratinarla. Ottima, se avanza, anche il giorno dopo, scaldata nel forno a 200°C per una decina di minuti. Se tende a scurirsi troppo coprirla con la carta stagnola. E' possibile anche congelarla, si conserva così per 3 mesi circa. Al momento di consumarla metterla nel frigorifero la sera prima e scaldarla al momento di mangiarla nel forno.

INFORMAZIONI

- 2 persone
- **580Kcal** a porzione
- difficoltà **media**
- pronta in **45 minuti**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

INGREDIENTI

- 1 scalogno
- 60 g di radicchio rosso (peso al netto degli scarti)
- 50 g di speck
- 60 g di Fontina
- 2 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- Timo
- 50 ml di vino bianco secco
- Pepe nero macinato al momento
- Sale
- 120 g di pasta all'uovo
- 40 g di Parmigiano Reggiano grattugiato

PREPARAZIONE

- Sbucciare lo scalogno e affettarlo sottile.
- Pulire il radicchio e affettarlo grossolanamente. Lavarlo e asciugarlo con una centrifuga da insalata o un panno pulito.
- Tagliare a listarelle lo speck.
- Tagliare la fontina a pezzettini eliminando la buccia.
- In un padellino antiaderente mettere l'olio, unire lo scalogno e farlo cuocere dolcemente a fiamma media fino a doratura.
- Quando lo scalogno si sarà ben appassito unire lo speck e una manciata di timo. Far rosolare un minuto, quindi unire il vino bianco. Farlo sfumare e aggiungere il radicchio.
- Unire una macinata di pepe, coprire e far cuocere a fiamma media fintanto che il radicchio non risulterà lucido e appassito. In genere ci vogliono pochi minuti.
- Lessare la pasta in abbondante acqua salata e scolarla al dente.
- In una pirofila condire la pasta con un filo d'olio, quindi unire il Parmigiano tenendone da parte una manciata da cospargere alla fine, il sugo di radicchio e la fontina. Mescolare accuratamente gli ingredienti, quindi terminare con il Parmigiano tenuto da parte.
- Far rosolare sotto al grill del forno per 10 minuti a 200° C.

PASTA DI ABBINAMENTO IDEALE

Garganelli, boccoli, farfalle.

STAGIONE

Gennaio, febbraio, marzo, ottobre, novembre, dicembre

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

