

Pasta al forno stracchino e radicchio

La **pasta al forno stracchino e radicchio** è un gustoso primo piatto gratinato al forno, caratteristico di autunno e inverno quando il radicchio rosso è al massimo del suo sapore.

La **pasta al forno stracchino e radicchio** 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 coprirlo con la carta stagnola.

INFORMAZIONI

- 4 persone
- **490Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **45 minuti**
- ricetta **light**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

INGREDIENTI

- 1 cipolla bionda
- 200 g di radicchio rosso
- 3 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- 50 ml di Brodo vegetale
- Sale
- Pepe nero macinato al momento
- 150 g di stracchino
- 320 g di pasta
- Parmigiano Reggiano

PREPARAZIONE

- Sbucciare la cipolla, tagliarla a metà e affettarla sottilmente.
- Affettare grossolanamente il radicchio, scartare il torsolo e le parti troppo dure e bianche delle foglie, lavarlo ed asciugarlo utilizzando una centrifuga da insalata o uno strofinaccio pulito. Metterlo su un tagliere e tritarlo grossolanamente con un coltello.
- Mettere in una padella antiaderente quasi tutto l'olio, la cipolla e portarla sul fuoco. Farla cuocere qualche minuto a fiamma vivace finché non sarà lucida e brillante, quindi unire un mestolo di brodo vegetale, un pizzico di sale ed una macinata di pepe. Cuocere per 5 minuti, coperto, a fiamma media.
- Trascorso il tempo indicato scoperciare, alzare la fiamma e unire il radicchio. Cuocere per 2-3 minuti a fiamma media, fintanto che il radicchio non sarà appassito. Spegnerlo e tenere coperto.
- Lessare la pasta in abbondante acqua salata e scolarla al dente.
- Metterla in una pirofila, unire il restante olio e mescolare.
- Unire il sugo di radicchio e cipolla, lo stracchino a pezzetti e mescolare.
- Coprire con una grattugiata di Parmigiano Reggiano ed infornare sotto il grill a 200° C per 5-10 minuti finché non sarà ben gratinato.

PASTA DI ABBINAMENTO IDEALE

orecchiette, farfalle, fusilli, penne.

STAGIONE

Gennaio, febbraio, marzo, ottobre, novembre, dicembre

AUTORE

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



VARIANTE VEGETARIANA

Utilizza un formaggio da grattugia vegetariano al posto del Parmigiano Reggiano.

I consigli di Barbara

Il piatto finito, prima o dopo la gratinatura, può anche essere congelato. Si conserva così per 3 mesi circa. Al momento di consumarlo metterlo nel frigorifero la sera prima e scaldarlo al momento di mangiarlo nel forno come descritto in precedenza.