

# 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 coprirla 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. Spegnerne 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.

### 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.



### VARIANTE VEGETARIANA

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