

Pasta speck e radicchio

INFORMAZIONI

- 2 persone
- **410Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **30 minuti**
- ricetta **light**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

INGREDIENTI

- 80 g di speck
- 60 g di radicchio rosso (peso a netto degli scarti)
- 1 scalogno
- 200 ml di Brodo vegetale
- 1 cucchiaio di olio extravergine di oliva
- 100 ml di vino bianco secco
- Pepe nero macinato al momento
- Sale
- 160 g di pasta

PREPARAZIONE

- Tagliare lo speck a piccoli cubetti.
- Pulire il radicchio eliminando le foglie esterne se rovinate, affettarlo, lavarlo e asciugarlo con uno strofinaccio pulito o con la centrifuga da insalata. Metterlo su un tagliere e spezzettarlo grossolanamente con un grosso coltello.
- Pulire lo scalogno e affettarlo finemente.
- Scaldare il brodo.
- Mettere l'olio nella padella, unire lo scalogno, portare sul fuoco e farlo appena dorare su fiamma bassa. Aggiungere mezzo mestolo di brodo e far cuocere a fiamma media per 4-5 minuti.
- Unire lo speck e farlo saltare qualche minuto a fiamma vivace girando di frequente. Bagnare con il vino bianco, unire una macinata di pepe e lasciar evaporare.
- Unire il radicchio, lasciarlo appassire qualche minuto a fiamma vivace assieme ad un paio di cucchiai di brodo e spegnere il fuoco.
- Lessare la pasta in abbondante acqua salata e, poco prima di scolarla, aggiungere un mestolo di acqua di cottura nella padella del condimento, quindi accendere il fuoco.
- Saltare la pasta scolata a fiamma vivace nella padella del condimento per qualche minuto, girando di frequente.
- Servire immediatamente.

PASTA DI ABBINAMENTO IDEALE

Caserecce, gramigna, fusilli.

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

Questa pasta è ottima anche fredda. In tal caso lessarla come d'abitudine, scolarla al dente, disporla su un piatto molto largo, condirla con un filo d'olio, mescolarla e farla raffreddare uniformemente. Metterla quindi in una ciotola, unire il condimento, mescolare e lasciar riposare in frigorifero per almeno un'ora prima di servire. Ottima anche il giorno dopo!

