

Tagliatelle radicchio e pancetta

Le **tagliatelle radicchio e pancetta** sono un primo piatto autunnale, ricco di profumi e aromi, in cui il sapore forte e amaro del radicchio rosso si sposa al dolce e affumicato della pancetta.

Le **tagliatelle radicchio e pancetta** sono ottime se preparate con il radicchio trevigiano, quello lungo, ma sono buone anche con il radicchio tondo di Chioggia, che ha una nota meno amara.

INFORMAZIONI

- 2 persone
- **470Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **45 minuti**

INGREDIENTI

- 150 g di radicchio rosso trevigiano
- 50 g di pancetta affumicata
- 2 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- 2 spicchi di aglio
- Sale
- Pepe nero macinato al momento
- 160 g di tagliatelle all'uovo

PREPARAZIONE

- Pulire il radicchio eliminando le foglie più esterne se sono dure e rovinate e affettarlo nello spessore di 1 centimetro circa. Lavarlo e asciugarlo in una centrifuga da insalata, oppure tamponandolo con uno strofinaccio pulito.
- Ridurre la pancetta a cubetti.
- Mettere in una padella abbastanza capiente da saltarvi la pasta l'olio e l'aglio spellato.
- Portare la padella sul fuoco e far rosolare l'aglio su fiamma dolce finché non è dorato.
- Unire la pancetta e mescolare con un cucchiaino di legno finché non prende colore.
- Togliere l'aglio, unire il radicchio, un pizzico di sale, una macinata di pepe e cuocere mescolando fintanto che il radicchio non è lucido e appassito. Se il fondo di cottura tendesse a seccare troppo unire qualche cucchiaino di acqua.
- Lessare la pasta in abbondante acqua salata e, poco prima di scolirla, aggiungere mezzo 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 istante, girando di frequente.
- Servire immediatamente.

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

Amo il sapore di questa pasta così com'è, perchè radicchio e pancetta affumicata sono piuttosto dominanti e si armonizzano bene fra loro. Però è possibile decorare con Parmigiano Reggiano grattugiato o a scaglie, foglioline di timo o santoreggia, pepe nero macinato al momento.