

LE NOSTRE RICETTE

PRIMO PIATTO

Pasta con radicchio di Treviso e Noci Lara

Ingredienti per 4 persone

Radicchio di Treviso 2 cespi
Scalogno 1
Gherigli di noci Lara 3 cucchiaini
Panna fresca liquida 250 ml.
Vino rosso Cabernet 1/2 bicchiere
Pasta 320 gr.
Prezemolo
Sale pepe e olio q.b.



Procedimento

Lavate e asciugate il radicchio, tagliatelo a listarelle. In una padella appassite lo scalogno tritato, aggiungete il radicchio, salate e pepate. Sfumate con il Cabernet, quando sarà evaporato coprite e cuocete per 10 minuti. Tenete da parte 3 cucchiaini di radicchio e ponete il resto in un mixer con 100 ml di panna e le noci Lara. Frullate fino ad ottenere una crema vellutata. Aggiungete questa crema nella padella con il radicchio tenuto da parte, unite la restante panna e cuocete per qualche minuto. Cuocete la pasta, versatela nella padella con il sugo e spadellate a fiamma vivace per un minuto.

Note

Come abbinamento vi consigliamo il nostro Cabernet d.o.c. Lison Pramaggiore.



CENETAE

commerciale@cenetae.it - www.cenetae.it