

Pasta al radicchio



FACILEeBUONO

250 gr di pasta
1 piccolo cespo di radicchio
1 spicchio d'aglio
2 cucchiaini olio di colza
sale

Una ricetta light



Portiamo ad ebollizione l'acqua con poco sale e cuociamo le tagliatelle.

Nel frattempo laviamo e tagliamo a tocchetti il radicchio rosso, lasciamolo scolare.

Mettiamo in pentola l'olio di colza e l'aglio tagliato a metà, rosoliamo brevemente e aggiungiamo il radicchio.

Cuociamolo per 10 minuti rimestando spesso.

Scoliamo le tagliatelle, incorporiamole al condimento dopo avere tolto l'aglio.

Buon appetito!

Questa pasta al radicchio rosso trevigiano saprà soddisfare anche i palati più esigenti. Una ricetta light di facile preparazione.