



RICETTA: FARFALLE AL FORMAGGIO E RADICCHIO ROSSO



Portata: Primi piatti

Olio Bertolli: Robusto

Difficoltà: Facile

Tempo di preparazione: 10 min.

Piatto vegetariano

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g farfalle
- 1 litro di brodo di carne
- 2 cuori di radicchio rosso trevigiano
- 100 g di brie
- 1 cipolla
- noce moscata
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- 4 cucchiari di extravergine BERTOLLI ROBUSTO
- sale e pepe

Olio consigliato:



Robusto

Preparazione:



Scalda il brodo di carne (1). Taglia i cuori di radicchio rosso fino a ridurli in striscioline (2). Prendi il brie e eliminalo la crosta, poi taglialo a dadini (3).



Trita finemente la cipolla e mettila in una pentola col bordo basso con l'olio, per farla appassire. A questo punto aggiungi le farfalle, mescola e lascia che si insaporiscano per un minuto (4). Bagna il tutto col vino e fanne evaporare solo metà, a fuoco vivo (5). Aggiungi il brodo - ricordati che deve essere caldo - poco alla volta, mescolando la pasta. Aspetta che si assorba quasi del tutto prima di aggiungerne altro (6).



Dopo dieci minuti aggiungi il radicchio, continuando a versare il brodo per far arrivare la pasta a cottura (7). Smetti quando le farfalle risultano cotte al dente. Spegni il fuoco e aggiungi formaggio, sale e pepe e una spolverata di noce moscata (8). Copri la pentola e lascia riposare la pasta per un paio di minuti prima di servirla (9).