

Trofie con crema al radicchio

Ingredienti

- per 4 persone
- 500 grammi di trofie
- 1 radicchio
- 125 grammi di robiola o altro formaggio cremoso a piacere
- olio extra vergine di oliva
- 1 cipolla piccola
- sale
- parmigiano



Vale cucina e fantasia

Procedimento

Mettere sul fuoco l'acqua per le trofie.

Affettare in modo sottile il radicchio e metterlo in uno scolapasta sotto l'acqua corrente per lavarlo bene.

In una padella mettere un giro di olio extra vergine di oliva e la cipolla fatta e fette , quando la cipolla sarà appassita, unire il radicchio, salare e coprire con un coperchio fino a cottura.

Quando il radicchio sarà cotto, versarne metà nel frullatore, la robiola, ed un mestolo di acqua calda (va bene anche quella della pasta).

Frullare fino ad ottenere una crema, e metterla nuovamente nella padella dove abbiamo lasciato il radicchio intero.

Cuocere le trofie e quando avranno raggiunto la cottura desiderata, scolarle e versarle nella padella con il condimento.

Mescolare bene ed aggiungere il parmigiano.

Le **TROFIE CON CREMA AL RADICCHIO** sono pronte, un primo piatto gustoso e semplicissimo.