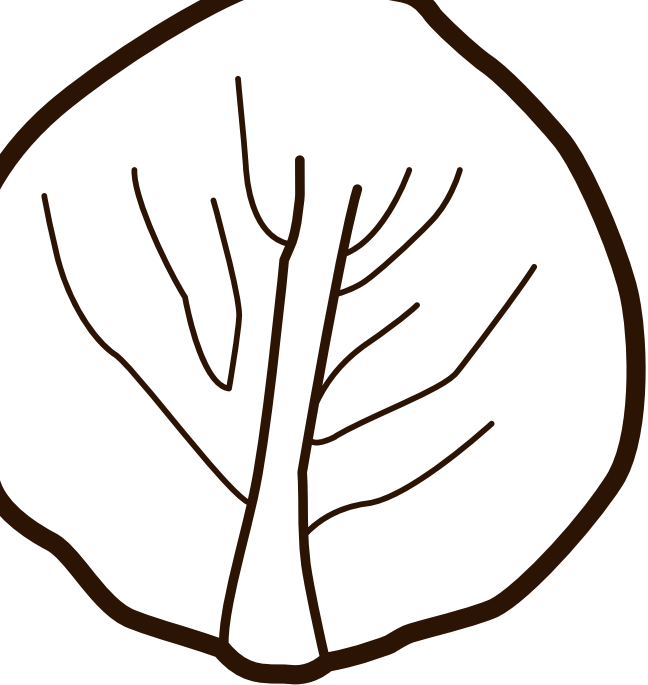




Ingredienti per 6 persone

360 g di pasta corta
200 g salsiccia
90 g ricotta fresca
60 g radicchio tondo
10 g di burro
2 cucchiaini di olio
 $\frac{1}{2}$ cipolla
 $\frac{1}{2}$ bicchiere di vino rosso
Sale e pepe q.b.

Pasta radicchio *e salsiccia*

Fare appassire mezza cipolla tritata in un cucchiaino di burro e due di olio; rosolare la salsiccia spezzettata nel trito di cipolla. Unire il radicchio rosso, mondato, lavato e tagliato a listarelle, e farlo appassire per pochi minuti. Sfumare con mezzo bicchiere di vino rosso e aggiustare di sale e pepe.

Aggiungere la ricotta e cuocere fino a far rapprendere. A parte, far cuocere la pasta del formato prescelto in abbondante acqua salata. Una volta giunta a cottura, scolare la pasta e farla saltare insieme al sugo per pochi minuti.

Posta una foto del tuo piatto usando l'hashtag **#ricetteorsiniedamiani** e taggaci. Pubblicheremo la foto sulla nostra pagina.



www.orsiniedamiani.it

 **Orsini &
Damiani**

Dal 1968, coltiviamo valori.