



Croce Rossa Italiana  
Comitato di Cingoli

# RICETTA DA CUCINARE

## Pennette al radicchio

### Ingredienti

- 350 gr pennette
- 200 ml panna da cucina
- 1 radicchio
- Mezza cipolla
- Noci q.b.
- Sale q.b.
- Olio d'oliva q.b.

### Procedimento

1. Tagliare finemente il radicchio e lavarlo sotto l'acqua.
2. In una padella far soffriggere mezza cipolla tagliata a pezzettini con un po' d'olio e lasciarla rosolare per qualche minuto.
3. A questo punto aggiungiamo il radicchio, il sale e mescoliamo bene.
4. Quando il radicchio sarà appassito aggiungiamo la panna da cucina, lasciamo cuocere 3-4 minuti e poi spegniamo il fuoco.
5. Nel frattempo facciamo cuocere la pasta per il tempo indicato nella confezione.
6. Quando sarà cotta, scoliamo la pasta e uniamola al nostro condimento.
7. Riaccendiamo il fuoco e mescolando amalgamiamo bene il tutto.
8. Aggiungere le noci a pezzetti e del parmigiano reggiano se si vuole.
9. La nostra pasta è pronta per essere servita.

