

Fusilli bucati alla crema di radicchio

Categoria: Portate - Paste Asciutte



Informazioni Generali

Preparazione: 20 min	Cottura: 20 min	Dosi per: 4 persone
Costo: Basso	Difficoltà: Bassa	

I fusilli bucati con crema di radicchio formano un primo piatto particolarmente stuzzicante e raffinato.

Per la preparazione è stato utilizzato il radicchio tardivo di Treviso che ha un sapore più dolce e delicato rispetto ai comuni radicchi.

In questa preparazione il radicchio tardivo di Treviso viene fatto cuocere e poi ridotto a crema insieme ai cipollotti e alla pancetta, i cui sapori esaltano senza coprire, il suo aroma e profumo.

Il radicchio tardivo si trova sul mercato durante i mesi invernali e precisamente da novembre fino a marzo ma è meno diffuso rispetto al "cugino" trevigiano.

Il radicchio tardivo si riconosce dalla forma allungata, le foglie hanno le coste bianche raccolte in un cespo non compatto che può raggiungere anche i 20 centimetri di lunghezza.

Prima di acquistare il radicchio tardivo assicuratevi che le foglie siano integre e poco bagnate questo garantirà che le sue proprietà vitaminiche siano intatte. Il radicchio tardivo, infatti, è ricco di vitamina A e C e abbonda di sali minerali, inoltre è utile per depurare il sangue e facilitare la digestione.



Ingredienti

>> Cipolle cipollotti freschi (o porri) 100 gr	>> Pepe nero macinato q.b.
>> Olio di oliva extravergine 3 cucchiari	>> Radicchio tardivo di Treviso 400 gr
>> Pancetta arrotolata tagliata fine 100 gr	>> Sale q.b.
>> Panna fresca liquida 4 cucchiari	>> Timo fresco 3 rametti
>> Pasta fusilli bucati 360 gr	>> Vino bianco secco 100 ml

Preparazione



Lavate e tagliate il radicchio alla base delle foglie, che staccherete e laverete sotto l'acqua fredda. Tagliate le foglie a listarelle sottili (1-2). Tagliuzzate finemente le fette di pancetta arrotolata (3).





Ponete la pancetta a sudare in tre cucchiari di olio di oliva (4), quindi unite i cipollotti tagliati in fette sottili (5) e il radicchio (6).



Fate rosolare il tutto e poi unite il vino bianco (7), che lascerete sfumare; unite poi la panna fresca (8) quindi salate e pepate. Frullate (9) il composto di radicchio (tranne un paio di cucchiariate abbondanti che terrete da parte) e riducete tutto in una crema che dovrà risultare abbastanza densa.



Mettete la crema così ottenuta in una padella capiente (10), e unite le foglioline di timo (11). Nel frattempo lessate la pasta al dente e poi unitela alla crema di radicchio, amalgamando per bene (12). Impiattate i fusilli bucati con crema di radicchio, ponendo sulla sommità di ogni piatto un po' di composto di radicchio e terminate guarnendo con qualche fogliolina di timo. Portate in tavola del parmigiano (o grana) grattugiato in modo che i commensali possano utilizzarlo a piacere.

Consiglio