

Caserecce al radicchio tardivo e pecorino romano

Radicchio! Un unico nome per raggrupparne tante diverse tipologie.

È un ortaggio che amo molto, soprattutto cotto piuttosto che crudo. Il suo sapore amaro non mi disturba, anche quando è intenso, tuttavia basta un cucchiaino di zucchero per addolcirlo un po' e lasciarlo amare anche dai palati più difficili. In questa ricetta uso il tardivo, sempre coreografico con i suoi riccioli indisciplinati e lo abbinò al pecorino romano, legando il tutto con un poco di acqua di cottura della pasta.

E' una ricetta semplice, fatta di pochi ingredienti per un pranzo leggero e gustoso.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

- 360-400 g di caserecce o del formato di pasta che preferite
- 2 caspi di radicchio tardivo
- 1 hg di pecorino romano
- 1 scalogno
- olio extravergine di oliva
- sale fino
- pepe macinato fresco

PROCEDIMENTO:

Tritare finemente lo scalogno e farlo appassire a fiamma dolce con un filo di olio extravergine di oliva.



Aggiungere il radicchio tardivo già pulito e tagliato a pezzetti con un pizzico di sale e pepe macinato fresco. Proseguire la cottura, mantenendo il radicchio leggermente al dente per non perderne completamente la croccantezza.



A parte cuocere le caserecce mantenendole al dente, poiché termineranno la cottura nel condimento. Unire quindi le caserecce direttamente al radicchio con 1 mestolo circa dell'acqua di cottura della pasta, che servirà per legare il tutto.



Infine unire il pecorino romano grattugiato ed amalgamare bene il tutto, lasciando restringere il fondo del sugo, fino ad ottenere una consistenza cremosa.

