

Trofie con radicchio di Treviso e prosciutto cotto

Scritto da Cristina Bruno

Giovedì 03 Gennaio 2013 15:04 - Ultimo aggiornamento Giovedì 03 Gennaio 2013 15:11

Trofie con radicchio e prosciutto

Il radicchio di Treviso è buono sia crudo che cotto. Vediamo come abbinarlo a prosciutto e besciamella per condire una pasta.



Dosi per quattro persone: 500 gr di trofie fresche, 600 gr di radicchio di Treviso, 250 gr di prosciutto cotto a dadini, 500 ml di besciamella, sale, olio, aglio, formaggio grana.

Lavare il radicchio, tagliarlo e soffriggerlo con un po' di olio, sale e aglio. Nel frattempo preparare la besciamella e tagliare il prosciutto cotto a dadini. Quando è tutto pronto cuocere la pasta. Una volta cotta condire con il composto di besciamella, radicchio e prosciutto. Se si vuole si può aggiungere una spolverata di formaggio grana.