

PRIMI PIATTI

Fusilli alla trevisana

Tradizione: Provincia di Treviso, Veneto

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

30 min

Ingredienti per 4 persone

Pasta tipo fusilli	350 g
Radicchio di Treviso	500 g
Scalogni	2
Olive nere piccole	12
Filetti d'acciughe sotto sale	3
Olio d'oliva extra-vergine	6 cucchiaini
Sale	
Peperoncino in polvere	

Preparazione

- 1 Mandate il radicchio, tagliatelo a metà e sistematelo su una teglia foderata con della carta forno. Distribuitevi sopra un filo di olio e una presa di sale e cuocetelo in forno già caldo a 250 gradi per 5-10 minuti.
- 2 Affettate gli scalogni e rosolateli a fuoco dolce in un tegame con 6 cucchiaini di olio, facendo attenzione a che non prendano colore.
- 3 Unite quindi i filetti d'acciughe, dissalati sotto l'acqua corrente, e lasciate cuocere per un minuto. Aggiungete poi il radicchio tagliato a listarelle e lasciate insaporire.
- 4 Lessate la pasta in abbondante acqua bollente salata, scolatela al dente e conditela subito con il radicchio, le olive e peperoncino a piacere. Mescolate bene e servite.