

# Paccheri radicchio e taleggio



Oggi Frasincucina propone un primo piatto cremoso e invitante, paccheri radicchio e taleggio. Una pasta corposa, saporita ma al tempo stesso delicata, molto veloce e semplice da preparare. Una variante più cremosa dei [fusilli al radicchio e taleggio](#) che avevamo visto un po' di tempo fa, realizzati senza ricotta e perfetti per pranzo in ufficio. Diciamo che questo di oggi è più un piatto da gustare una domenica a casa.

**Ingredienti per 2 persone**

250 g di paccheri

1 radicchio

1 cucchiaio di ricotta

70 g di taleggio

olio

Per prima cosa lavare il radicchio e tagliarlo in piccoli pezzetini. Farlo appassire in una padella con un filo d'olio e mezzo bicchiere di acqua.

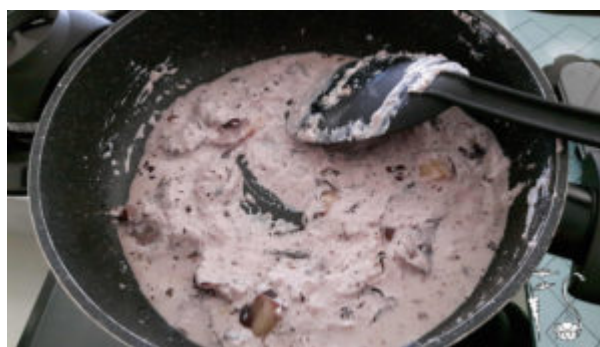
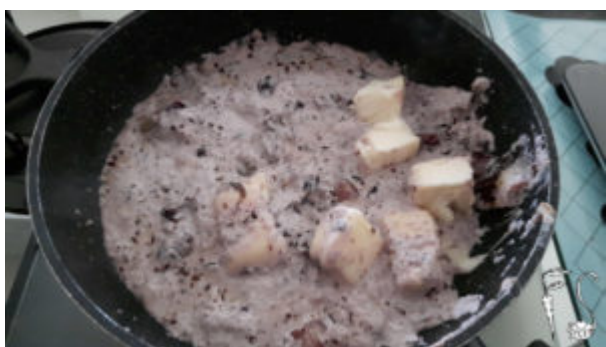


Cuocere la pasta in abbondante acqua salata e nel frattempo trasferire metà del radicchio nel bicchiere del frullatore, aggiungere la ricotta e se necessario un pochino di acqua di cottura della pasta.

Frullare il tutto fino ad ottenere una crema omogenea.



Trasferire la crema ottenuta nella padella con il radicchio, aggiungere il taleggio e lasciarlo sciogliere.



Scolare la pasta lasciando da parte un pochino di acqua di cottura, saltarla nel condimento e se necessario aggiungere l'acqua per rendere il tutto più cremoso.

Voglia di radicchio? Guarda tutte le [nostre ricette](#).

[Torna alla Home](#)

[Vedi gli altri Primi](#)

[Vedi tutte le ricette](#)