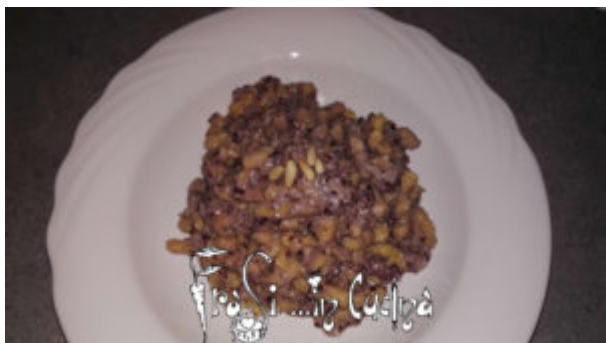


Passatelli con crema di radicchio pinoli e lardo di Arnad



Un altro esperimento ben riuscito di FraSi in cucina: passatelli con crema di radicchio pinoli e lardo di Arnad. La tendenza dolce del lardo bilancia perfettamente quella amarognola del radicchio in un primo piatto cremoso e delicato! Ecco a voi la ricetta!

Ingredienti per 2 persone

Per i passatelli:

2 uova

100 g circa di parmigiano

100 g circa di pangrattato

1 pizzico di noce moscata

1 pizzico di sale

Per il condimento:

3/4 circa di un radicchio romano

1 pugno di pinoli

50 g di lardo di Arnad

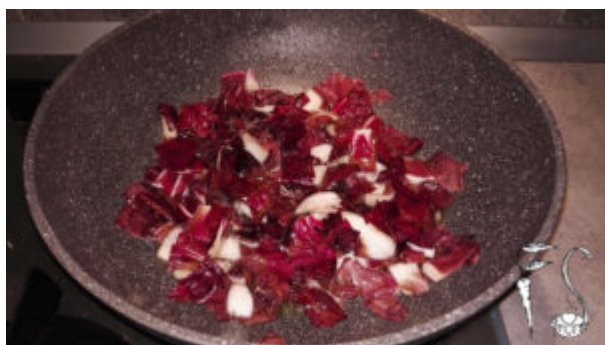
olio evo

Per prima cosa preparate l'impasto dei passatelli. Per la preparazione dei passatelli vedete la ricetta dei

nostri passatelli in brodo [qui](#).

Quando i passatelli saranno pronti lasciateli da parte mentre preparate il condimento.

In una padella versate un filo d'olio evo. Lavate e tagliate grossolanamente le foglie di radicchio e mettetele in padella. Fatele appassire a fuoco medio per un paio di minuti.



Mettete il radicchio nel mixer, aggiungete i pinoli, abbondante olio evo e tritate tutto al mixer fino ad ottenere una crema omogenea.



Rimettete la crema in padella a fuoco spento. Aggiungete il lardo di Arnad tagliato a striscioline. Sulla crema ancora calda, il lardo diventerà trasparente.



Portate a bollore un tegame di acqua, salate e mettete delicatamente i passatelli in modo da non romperli. Non appena i passatelli vengono a galla, scolateli in padella e saltateli con la crema di radicchio. Impiattate e mettete sopra qualche pinolo per decorazione.



[Torna alla Home](#)

[Vedi altri Primi](#)

[Vedi tutte le Ricette](#)