

Pasta al radicchio e taleggio



Chi l'ha detto che a lavoro bisogna mangiare un panino? Con un po' di organizzazione la sera prima si possono preparare piatti molto più salutari che riscaldati il giorno dopo sono comunque buoni!

Uno di questi è la pasta al radicchio, velocissima da preparare e molto versatile, basta cambiare il tipo di formaggio per avere un sapore diverso più o meno intenso. In questa versione ho usato il taleggio, ma va bene anche la fontina, per un sapore più deciso il gorgonzola, o un qualsiasi altro formaggio che avete in frigo in quel momento.

Ingredienti per 2 persone

1 radicchio
porro o scalogno
taleggio (circa 70/100 gr)
250 gr pasta
olio evo

Preparazione

Lavare il radicchio e tagliarlo a striscioline. Tagliare il porro (o lo scalogno) e metterlo in una padella con un pochino di acqua e olio per farlo appassire dolcemente. Non appena inizia a dorare

aggiungere il radicchio e lasciar cuocere per circa 10/15 minuti.

Nel frattempo portare ad ebollizione l'acqua e cuocere la pasta. Scolarla molto al dente, trasferirla nella padella con il radicchio, aggiungere il taleggio (o il formaggio che avete scelto) e far saltare qualche minuto.

Lasciare raffreddare e trasferire la pasta nella "ciotolina" da asporto.

Il giorno successivo scaldare uno/due minuti al microonde.

Idea: per un tocco di croccantezza aggiungere qualche gheriglio di noce.

[Torna alla Home](#)

[Vedi le altre idee per il tuo pranzo al lavoro](#)

[Vedi tutte le ricette](#)