

INGREDIENTI PARMAREGGIO

Parmigiano 30 Mesi
Grattugiato 30 Mesi
Burro

INGREDIENTI

- 150 g di Parmigiano Reggiano stagionato 30 Mesi Parmareggio
- una noce di Burro Parmareggio
- 400 g di pasta tipo pappardelle
- 700 g di radicchio rosso di Treviso a foglia lunga (stagionalità: novembre e dicembre)
- 100 g di pancetta dolce
- 1 cipolla rossa di Tropea
- 3 cucchiaini di olio extravergine d'oliva

DESCRIZIONE

Pulite il radicchio, poi tagliatelo in spicchi sottili in senso verticale, lavatelo e sgrondatelo bene. Tagliate in quattro pezzetti le fette di pancetta e riduceteli a listarelle.

Versate un cucchiaino d'olio in una padella antiaderente, quando sarà ben caldo rosolate i pezzetti di pancetta a fuoco basso finché il grasso sarà quasi completamente sciolto e la pancetta sarà croccante.

Togliete ora la pancetta dal fuoco e scolatela su carta assorbente.

Sbucciate la cipolla e tritatela finemente, rosolatela con due cucchiaini d'olio in un'ampia padella antiaderente senza farla colorire troppo, aggiungete il radicchio, salate e rosolate a fuoco vivace per 15 minuti, mescolando spesso.

Quando sarà dorato abbassate la fiamma e unite la pancetta croccante, mescolate nuovamente e fate insaporire per qualche minuto.

Mentre portate a bollire la pasta in abbondante acqua salata, grattugiate il Parmigiano Reggiano. Scolate le pappardelle mantenendo un po' d'acqua di cottura e buttatele in padella con il radicchio. Quindi fate insaporire con l'aiuto della noce di burro e l'acqua di cottura, aggiungete buona parte del Parmigiano Reggiano grattugiato e mescolate bene per un minuto a fuoco vivace, avendo cura di non far asciugare troppo il condimento.

Disponete infine nel piatto le pappardelle, guarnendo con il Parmigiano Reggiano rimasto ed una fogliolina di radicchio crudo.