

Trofie con radicchio, pioppini e noci



Ingredienti:

250 g trofie

250 g funghi

1 cespo radicchio

2 spicchi d'aglio

1/2 misurino IFIB

1 peperoncino

sale, pepe

noci q.b.

Mettete nella padella 1 cucchiaino di olio evo, peperoncino, aglio schiacciato, coprite con MCS D e cuocete a fiamma alta sul fornello grande finché inizia soffriggere.

Spostate dal fuoco e unite 200 ml acqua, la pasta, il radicchio a listarelle, i funghi, sale, pepe, IFIB. Mescolate, coprite e cuocete a fiamma alta finché si alza la calotta poi a fiamma bassa 2 minuti.

Mescolate, spegnete il fuoco e lasciate in auto cottura per il tempo di cottura della pasta.

Servite con noci tagliate a coltello sopra.

E.S.