

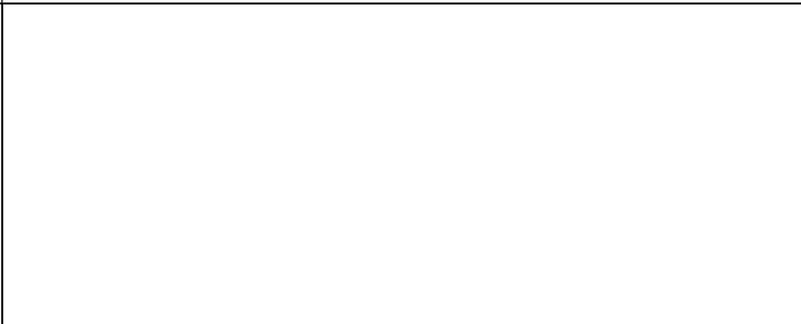
# PASTA CON IL RADICCHIO

## INGREDIENTI (PER 10 PERSONE):

800 GR DI PASTA	
2 O 3 GAMBI DI RADICCHIO	
SALE GROSSO	
SALE FINO	
OLIO D'OLIVA	
1 BUSTA DI PARMIGIANO GRATTUGGIATO	

<p>1 PANNA DA CUCINA</p>	
<p>1 CIPOLLA PICCOLA</p>	

## UTENSILI

<p>TAGLIERE e COLTELLO</p>	
<p>PENTOLA CON SCOLAPASTA</p>	
<p>1 PADELLA</p>	

MESTOLO DI LEGNO	
BILANCIA	

**PROCEDIMENTO:**

<p>RIEMPIRE LA PENTOLA D'ACQUA, METTERLA SUL FUOCO E FARLA BOLLIRE</p>	
<p>QUANDO L'ACQUA BOLLE AGGIUNGERE DUE CUCCHIAI DI SALE GROSSO</p>	

PESARE 800 GR DI  
PASTA



LAVARE E TAGLIARE IL  
RADICCHIO A  
PEZZETTI PICCOLI



TAGLIARE LA CIPOLLA  
A PEZZETTI



VERSARE NELLA  
PADELLA UN FILO  
D'OLIO



METTERE LA CIPOLLA  
A SOFFRIGGERE  
NELL'OLIO PER  
QUALCHE MINUTO E  
MESCOLARE BENE



UNIRE IL RADICCHIO E  
LASCIARE APPASSIRE  
10 MINUTI  
CONTINUANDO A  
MESCOLARE  
  
AGGIUNGERE IL SALE



AGGIUNGERE AL  
RADICCHIO LA PANNA  
E MESCOLARE BENE  
FARE AMALGAMARE  
BENE IL TUTTO



BUTTARE LA PASTA  
NELL'ACQUA  
BOLLENTE



SCOLARE LA PASTA



AGGIUNGERE LA  
PASTA NELLA  
PADELLA CON IL  
RADICCHIO

AGGIUNGERE IL  
PARMIGIANO E  
MESCOLARE



ETS - APS  
**Anffas**  
TREVISO  
dal 1958 la persona al centro  
ASSOCIAZIONE LOCALE L  
FAMIGLIE E PERSONE CON  
DISABILITÀ INTELLETTIVE E  
DISTURBI DEL NEUROSVILUPPO

BUON APPETITO!!!

