



PARTECIPA AL NOSTRO BLOG

**DANTE**

Scrivi a [ricettedifamiglia@oliodante.com](mailto:ricettedifamiglia@oliodante.com)  
e chiedi un consiglio allo chef di Olio Dante

## LINGUINE INTEGRALI CON PESTO CREMOSO DI RADICCHIO

[latavolaallegra.blogspot.it](http://latavolaallegra.blogspot.it)



### Ingredienti (per 2 persone):

160 g Linguine Integrali  
1/2 radicchio  
100 g circa ricotta vaccina  
10 mandorle pelate  
3 cucchiari Olio Dante  
2 cucchiari Grana Padano grattugiato  
sale q.b.

### Preparazione:

Tagliate a metà il radicchio e lavate accuratamente le foglie. Spezzettatele grossolanamente con le mani e mettetele all'interno del mixer. Unite le mandorle, i cucchiari d'olio, la ricotta, un pizzico di sale e frullate tutto fino ad ottenere un composto cremoso. Assaggiate per vedere se occorre altro sale, aggiungete i cucchiari di Grana Padano grattugiato e mettete da parte. Preparate la pasta secondo le vostre abitudini, scolatela al dente e mantecate con il pesto. Servite ben calda.

