



PARTECIPA AL NOSTRO BLOG

**DANTE**

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

## PASTA RADICCHIO E FUNGHI

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



### Ingredienti:

300 g di funghi champignon (anche congelati)  
uno spicchio d'aglio  
un cucchiaino di panna  
40 g di radicchio  
mezzo bicchiere di vino bianco  
Olio evo Dante q.b.  
sale e pepe q.b.  
30 g di parmigiano

### Preparazione:

Fate dorare lo spicchio d'aglio in due cucchiaini d'olio, toglietelo e fate cuocere i funghi, eliminate la parte bianca delle foglie di radicchio e tagliatele a striscioline, versate il radicchio appena i funghi saranno quasi cotti. Sfumare con un bicchiere di vino, salare e pepare. Aggiungete un cucchiaino di panna e mescolate bene. Saltate la pasta al dente, spegnere dopo qualche minuto e mantecate con il parmigiano. Servite calda.

**DANTE**



**oio**

**vero**