Ingredienti
150 g di farfalle (pasta)
1/2 radicchio lavato e tagliato a striscette
50 g di pomodorini lavati e tagliati a spicchi
1/2 cipolla pelata, lavata e tagliate a fette
80 g di ricotta fresca
Sale
Acqua
Olio d'oliva

Preparazione
In una padella lasciamo scaldare un filo d'olio e versiamoci la nostra cipolla e facciamola rosolare qualche minuto spadellando. Aggiungiamo poi il radicchio, e il pomdorino e spadelliamo.
Aggiungiamo 1 bicchiere d'acqua e del sale, spadelliamo un po', copriamo e abbassiamo il fuoco.
Lasciamo appassire per 10 minuti e poi cuociamo la pasta secondo le indicazioni riportate sulla confezione.

Una volta cotta la pasta, scoliamola e versiamola in padella con il fuoco ancora acceso, e aggiungiamo anche la ricotta.
Saltiamola in padella per qualche istante prima di servire.