



### **Ingredienti per 2 persone**

160 g di pasta integrale di grano tumminia (io ho usato quella Molini del Ponte, prodotta a Castelvetro - TP)

1/2 radicchio fresco lavato e tagliuzzato a strisce

1 cipolla pelata, lavata e affettata finemente

Olio evo

Sale

[Crema di verza](#)

### **Preparazione**

In una padella ampia lasciamo scaldare un filo d'olio su cui butteremo cipolla e radicchio e faremo saltare un po'. Aggiungeremo quindi del sale e un po' d'acqua, abbasseremo il fuoco e lasceremo stufare, coprendo per circa 10 minuti mescolando di tanto in tanto.

Una volta che il radicchio sarà appassito insieme alla cipolla potremo allora togliere dal fuoco e cuocere la pasta. Mentre la pasta cuoce passeremo con il frullatore ad immersione il radicchio

fino ad ottenere una crema omogenea.

Una volta cotta la pasta potremo saltarla in padella con la crema e aggiungere, una volta sistemata nel piatto, delle gocce (con un cucchiaino) di crema di verza.

Ecco un piatto semplice, tutto vegano, nutriente e stagionale e ricco di gusto.