



Ingredienti per 1 persona

80 g di pasta integrale

Olio evo

Acqua

200 g di radicchio fresco tagliato a striscioline

1/2 cipolla pelata, lavata e affettata finemente

150 ml di latte di soia

1 cucchiaio di maizena

Una spolverata di noce moscata

1 cucchiaio di olio evo

Preparazione

Mentre mettiamo l'acqua (salata) per la cottura per la pasta sul fuoco, dedichiamoci alla **besciamella** :
in un tegamino con il fondo spesso e fuori dal fuoco mettiamo l'olio con la noce moscata, il sale e la farina. Mescoliamo con una frusta manuale di metallo fino ad ottenere una crema compatta. Crema che allungheremo con il latte, aggiungendolo poco per volta. Mettiamo il tegame su un piccolo fuoco e mescoliamo piano piano fino a quando, dopo qualche minuto non si rassoderà un po'.

Poi in una padella versiamo un filo d'olio su cui salteremo cipolla e radicchio per qualche minuto e poi aggiungiamo poca acqua, sale, copriamo, abbassiamo la fiamma e lasciamo appassire per 10-15 minuti.

Quando la pasta sarà cotta scoliamola e saltiamola in padella con il radicchio. Versiamo nel piatto con una colata di besciamella sopra.

E buon appetito!