

## TAGLIATELLE ALLA SALSA DI RADICCHIO E ZUCCA



### Ingredienti Menù

300 g Crema di zucca - ECOK  
330 g Radicchio rosso alla griglia - TF1X

### Ingredienti

q.b. Sale e Pepe  
250 g Tagliatelle  
50 g Burro  
q.b. Cipolla  
q.b. Salvia  
50 ml Panna

**Chef:** Leonardo Pellacani

### Procedimento

Per 6 persone

A fuoco lento rosolare la cipolla nel burro. Tritare finemente il Radicchio rosso alla griglia. Unire la Crema di zucca nella casseruola e mescolare bene unendo la salvia, il pepe e il sale. Lasciar cuocere per 10 minuti fino a raggiungere la giusta densità. Scolare la pasta al dente e condirla con la salsa.