



Tortiglioni con pomodorini e radicchio trevigiano - [Visualizza sul sito](#)
di Laleonella

primi piatti - radicchio trevigiano - pasta secca

Ingredienti per circa 4 hg di tortiglioni:

Kg 1,200 circa di pomodorini (io ne metto anche di più)
1 cespo medio di radicchio trevigiano
3-4 spicchi d'aglio
olio d'oliva
peperoncino
origano
sale

Mettete abbastanza olio da coprire il fondo di una padella grande (servirà poi per farci saltare la pasta), aggiungete i 3-4 spicchi d'aglio (poi se nn vi piace lo toglierete a cottura ultimata) e fate soffriggere un po. Aggiungete i pomodorini, lavati asciugati e tagliati in 3-4 parti.fateli appassire bene cuocendoli fin che il sugo non si è ristretto un po' ma che resti cremoso.

Aggiungete ora peperoncino, origano e aggiustate di sale.

Tagliate a listarelle il radicchio lavato e fatto scolare bene e aggiungetelo al sugo alla fine affinché faccia 2-3 bollori in modo che appassisca appena poi spegnete.

Cuocete i rigatoni bene al dente, scolateli e fateli saltare nella padella col sugo.

Servite con un filo d'olio d'oliva a crudo.

Buon appetito!!

