



Tempi di preparazione: 20 minuti

Tempi di cottura: 20 minuti

Difficoltà: facile

Vegan

Per 4 persone

400 gr. di penne integrali, 3 cespi di radicchio rosso di Treviso, 1 cipolla, 200 ml panna di soya, gomasio, 2-3 cucchiari d'olio evo, sale, pepe

1 Affettate finemente il radicchio e lasciatelo a bagno per 10 minuti affinché perda buona parte dell'amaro. Asciugatelo con cura.

2 Fate saltare per qualche minuto la cipolla affettata finemente e il radicchio con d'olio in una padella, aggiustando di sale. Quando il tutto è morbido, frullatelo aggiungendo la panna di soia fino a ottenere la consistenza di una crema densa.

3 Lessate la pasta in abbondante acqua salata, scolatela al dente e conditela con la salsa di radicchio. Spolveratela col gomasio e servitela subito.