



## **GNOCCHETTI RADICCHIO E FUNGHI**

### **Ingredienti per 4 persone:**

240 g di gnocchetti  
400 g di radicchio rosso  
400 g di funghi porcini  
4 cucchiaini di olio extravergine di oliva  
Sale  
Aglio  
Prezzemolo

### **Preparazione:**

Rosolare nell'olio l'aglio, aggiungere i funghi tagliati a fettine, salare e far cuocere per circa 15 minuti.  
A cottura ultimata unire il radicchio tagliato a striscioline e far insaporire per qualche minuto.

Cuocere la pasta in abbondante acqua salata, scolarla al dente e saltarla nel sugo a fiamma vivace. Aggiungere il prezzemolo e servire.

### **Valori nutrizionali per porzione:**

**Valore energetico:** 341 kcal  
**Proteine:** 11.8 g  
**Grassi:** 11.6 g  
**Saturi:** 1.6 g  
**Carboidrati:** 50.1 g  
**Colesterolo:** 0 mg  
**Fibra:** 7.1 g

