Pasta de Radicchio Treviso con queso feta, pera y nueces

Ingredientes para 2 personas

2 Radicchio Treviso
1 pera grande
150 g de queso feta
70 g de nueces
300 g de pasta (por ejemplo, farfalle o penne)
1 cucharada de aceite de oliva
Sal y pimienta del molino

Hierve la pasta en agua con sal siguiendo las instrucciones del envase. Reserva un poco de agua de cocción.

Lava las Radicchio Treviso, quítales el tallo y córtalas en tiras de aproximadamente 1 cm de ancho. Pela la pera, quítale el corazón y córtala en rodajas. Pica las nueces en trozos grandes.

Calienta el aceite de oliva en una sartén y sofríe la Radiccho Treviso, la pera y las nueces durante 4 minutos a fuego medio. Incorpora la pasta al resto de ingredientes en la sartén, desmenuza el queso feta sobre ella y mézclalo todo.

Por último, salpimienta. Si la prefieres aún más cremosa, añade un poco del agua de cocción.

¡Que aproveche!