

ANTIPASTI E SNACK

Barchette al radicchio

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [15 min](#) COSTO: [medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

BARCLETTE DI FROLLA PRONTE
RADICCHIO
ACCIUGHE
GRANA
BESCIAMELLA
SALE 1 pizzico

Barchette al radicchio, un'ottima idea per un antipasto veloce ma di sicuro successo. Seguite le semplicissime indicazioni di [katia_spina](#) per realizzarle.

PREPARAZIONE

1 Mettere in una ciotola gli ingredienti ad esclusione del radicchio e mescolare.



2 Aggiungere un trito di radicchio.



3 Trasferire la crema in una sac à poche con bocchetta larga e farcite le barchette.



4 Spolverare con grana ed infornare a 180°C per 15 minuti circa.

Decorate alla fine con delle vele fatte con il radicchio.

