

SECONDI PIATTI

## Mazzancolle al sale

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    COSTO: medio    REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



### INGREDIENTI

8 mazzancolle  
radicchi di campo rossi e verdi  
un cucchiaio di erba cipollina tagliuzzata  
aceto balsamico

### PREPARAZIONE

- 1 Lavare le mazzancolle, asciugarle e cuocerle sulla griglia calda per 10-15 minuti, rigirandole ed ungendole un paio di volte, finché non siano di un bel rosso e croccanti. Nel frattempo, scaldare sulla fiamma una padella colma di sale grosso marino. Lavate e pulite bene i radicchi, distribuendoli nei piatti e condirli con aceto balsamico, olio ed erba cipollina tagliuzzata. Togliere dalla griglia le mazzancolle e saltarle in padella sopra il sale, per un minuto. Condire con un filo di olio ed accompagnare con i radicchi.