

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Preboggion

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

- 1 kg di radicchio
- 3 spicchi d'aglio
- 1 dl di olio
- 1 dl di aceto di vino rosso
- un rametto di rosmarino
- 3 foglioline di salsa
- 30 g di pane grattugiato (ammollato nel latte)
- sale.

PREPARAZIONE

1 Pestate grossolanamente gli spicchi di aglio e salateli appena.

A parte, in una padella, soffrigete l'olio di frantoio, al quale aggiungete l'aceto ed il battuto d'aglio, ma anche il ramoscello di rosmarino e salvia; Lasciate saltare il tutto per circa tre minuti.

Ora, lessate il radicchio, scolatelo e , ancora caldo, copritelo con il sughetto preparato

(detto CARPIONE se maggiorato di aceto, AGGIADA se maggiorato di aglio).

Il tutto, prima di servirlo, spolverizzatelo con il pane grattugiato appena ammollato nel latte. Servite freddo.