

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Radicchio al lardo

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [5 min](#) COTTURA: [2 min](#) COSTO:

[basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



INGREDIENTI

RADICCHIO 400 gr

LARDO DI MAIALE 80 gr

ACETO DI VINO BIANCO 2 cucchiaini da

tavola

SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Pulite e lavate il radicchio, sgocciolatelo, tagliatelo a pezzi nel senso della lunghezza quindi trasferitelo in una insalatiera.

In una casseruola soffriggete il lardo o la pancetta.



2 Condite il lardo con del pepe ed inaffiate con due cucchiari di aceto.



3 Quando il lardo risulterà ben rosolato, ritirate la casseruola da fuoco e fate freddare leggermente.

Versate, a questo punto, il soffritto sul radicchio, mescolate e servite.

