

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Radicchio alla Mister Suto

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

Almeno mezzo kg radicchio rosso di Treviso

2 noci di burro

3 cucchiaini di Zucchero (se il radicchio è + amaro 5)

1 tazzina da caffè di whisky di buona marca
sale

pepe

Olio di semi di girasole.

PREPARAZIONE

- 1 Tagliare il gambo del radicchio senza danneggiare il cuore del radicchio, tagliare a metà il radicchio lavare bene e asciugare, preparate 6 cucchiaini di olio sul fondo di una padella abbastanza larga e tutto il burro, con un po di sale e pepe, quindi mettere il radicchio, successivamente aggiungete altri 4 cucchiaini di olio iniziate a cucinare a fuoco medio basso, aggiungete lo zucchero (la quantità descritta dipende anche dalla qualità del

radicchio) dopo 5 o 6 minuti aggiungete la tazzina di whisky alzate il gas per 2 minuti rimestando, riabbassate il fuoco e proseguite per altri 15 minuti se il radicchio rilascerà troppa acqua durante la cottura potrete eliminarla con un mestolo.