

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Radicchio in saor

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa COSTO: molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: m. difficile



Il **radicchio in saor** è una reinterpretazione colta e sfiziosa della tecnica di conservazione più famosa della Laguna. Il termine "saor" in dialetto veneziano significa "sapore" e indica un condimento a base di cipolle stufate, aceto, uvetta e pinoli, tradizionalmente usato per il pesce fritto. In questa versione, la nota amarognola del radicchio viene abbracciata dalla dolcezza dell'uvetta e dall'acidità dell'aceto, creando un equilibrio di gusti semplicemente straordinario.

Per un menù ispirato alla Serenissima, potresti iniziare con un [baccalà mantecato](#) o servire il radicchio insieme a delle saporite [seppie alla veneziana](#). Se ami i piatti che sanno di storia, non perderti anche la nostra versione di [risi e bisi](#) o

questa variante originale di risotto con radicchio e guanciaie. Preparare il radicchio in saor è un gesto di pazienza culinaria: il vero segreto non sta solo nella cottura, ma nel tempo che concederai agli ingredienti per fondersi tra loro in un abbraccio profumato.

INGREDIENTI PER IL RADICCHIO IN SAOR

RADICCHIO 4

CIPOLLE BIANCHE 2

ZUCCHERO 1 cucchiaio da tavola

UVETTA SULTANINA 50 gr

PINOLI 30 gr

SALE

PEPE NERO

OLIO PER FRIGGERE

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

FARINA 00

PREPARAZIONE DEL RADICCHIO IN SAOR

- 1 Per prima cosa, metti l'uvetta in una ciotolina e coprila con acqua tiepida (o, se preferisci, con un po' di vino bianco o rum) per circa 15-20 minuti, finché non sarà gonfia e morbida. Lava con cura il radicchio tardivo, asciugalo bene e taglia ogni cespo a quarti o in spicchi, lasciando il torsolo intatto affinché le foglie non si stacchino. Procedi con la cottura rapida:

Per friggerlo (tradizionale): scalda abbondante olio per friggere in una padella alta o in una friggitrice fino a circa 170-180°C. Se vuoi, infarina leggermente il radicchio. Tuffa pochi pezzi alla volta nell'olio caldo e friggili per 1-2 minuti, finché non sono leggermente dorati e morbidi ma ancora sodi. Scolali e mettili ad asciugare su carta assorbente. Salali leggermente.

Per grigliarlo (alternativa più leggera): scalda bene una piastra o una griglia e scotta velocemente i quarti di radicchio da entrambi i lati per 2-3 minuti, fino a quando sono teneri ma croccanti. Salali e mettili da parte.



- 2 Prepara la marinata "saor": sbuccia le cipolle e affettale molto finemente, creando degli anelli o delle mezze lune. In un'ampia padella, scalda un giro d'olio extravergine d'oliva e aggiungi le cipolle affettate. Falle stufare lentamente a fuoco medio-basso, mescolando di tanto in tanto, finché non diventano trasparenti e molto morbide (non devono scurirsi). Aggiungi alle cipolle stufate l'aceto di vino bianco, lo zucchero, l'uvetta ammollata e ben strizzata, e i pinoli. Mescola bene e lascia sobbollire il tutto per circa 5 minuti, finché l'aceto non sarà sfumato e si sarà formata una salsa sciropposa. Regola di sale e pepe.





- 3 In una pirofila di ceramica o vetro, alterna strati di radicchio fritto (o grigliato) e la marinata di cipolle ancora calda, facendo in modo che ogni pezzo di radicchio sia ben coperto. Finisci con un ultimo strato di cipolle e marinata. Copri la pirofila con il coperchio o con della pellicola e riponila in frigorifero per almeno 24 ore. Questo tempo è fondamentale per far sì che il radicchio si impregni dei sapori agrodolci della marinata. Servi il radicchio in saor rigorosamente a temperatura ambiente.



IDEE ALTERNATIVE

Versione senza glutine: la ricetta è naturalmente priva di glutine; assicurati solo che l'uvetta non sia stata trattata con farine durante il confezionamento.

Versione senza lattosio: questo contorno è al 100% vegetale, risultando perfetto per chi segue una dieta priva di lattosio o derivati del latte.

Versione light: riduci la quantità di olio per stufare le cipolle e sostituisci parte dello zucchero con un po' di succo d'arancia fresco per addolcire il saor in modo naturale.

L'idea vegetariana/vegana: il piatto è già vegano. Per renderlo un antipasto completo, puoi servirlo sopra delle fette di polenta grigliata o accompagnarlo a del tofu affumicato saltato.

L'idea WOW: Aggiungi dei chicchi di melagrana freschi o dei petali di cipolla rossa di Tropea per dare un colore vibrante e una nota croccante extra al tuo radicchio in saor.

TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Trucco per una riuscita sicura: il segreto di un buon radicchio in saor è l'equilibrio tra aceto e zucchero. Assaggia sempre la marinata prima di unirla al radicchio e, se l'aceto ti sembra troppo pungente, lascialo sfumare un minuto in più sul fuoco insieme alle cipolle.

Lo sfizio in più: aggiungi un pizzico di cannella o di chiodi di garofano in polvere alle cipolle mentre stufano: queste spezie richiamano le rotte commerciali dell'antica Venezia e rendono il piatto ancora più profumato.

L'idea per i bambini: se il gusto del radicchio è troppo forte, usa il radicchio variegato (più dolce) e abunda con l'uvetta.

Idea antispreco: non buttare i cuori bianchi e duri del radicchio! Tagliali a listarelle sottilissime e usali per dare croccantezza a un risotto o per arricchire una zuppa di verdure. Altre golose [idee qui](#).

CONSERVAZIONE

Il radicchio in saor non va mai mangiato appena fatto. Per dare il meglio di sé, deve riposare in frigorifero per almeno 24 ore, meglio ancora 48. Si conserva perfettamente fino a 4-5 giorni in un contenitore ermetico, diventando ogni giorno più buono.