

ANTIPASTI E SNACK

Crostoni con radicchio e pancetta

di: *silvestra*

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

1 cespo di radicchio rosso
pancetta tesa
aceto balsamico
fette di pane toscano
pepe
sale.

PREPARAZIONE



2 Tagliare per il lungo il radicchio e sminuzzarlo. Tagliare la pancetta a cubetti e metterla a rosolare in padella, aggiungere il radicchio, spruzzare con l'aceto balsamico e far cuocere qualche minuto.



3 Abbrustolire il pane, disporci sopra il radicchio con la pancetta. Adagiare su una foglia

fresca di radicchio.

