

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Gratin di radicchio rosso

di: *Piera*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** COSTO: **basso** REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

600 g di radicchio rosso
300 g di besciamella
100 g di formaggio gruyère
scalogno
dado per brodo
burro
pangrattato
pepe.

PREPARAZIONE



2 Mondare e lavare il radicchio rosso, sgocciolarlo e tagliarlo a listarelle.



3 Tritate lo scalogno e farlo appassire in una casseruola con una cucchiata di burro.



- 4 Unirvi le listarelle di radicchio, mescolare, fare appassire per 5 minuti e condire con il dado sbriciolato e un po' di pepe.



- 5 Imburrare una pirofila e rivestirla di pangrattato.



6 Distribuirvi il radicchio e spargere sopra il formaggio gruyère tagliato a dadini.



7 Ricoprire con la besciamella e passare sotto il grill a gratinare per circa 7 minuti.

