

SECONDI PIATTI

Mazzancolle al sale

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* COSTO: *medio* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

8 mazzancolle
radicchi di campo rossi e verdi
un cucchiaino di erba cipollina tagliuzzata
aceto balsamico

PREPARAZIONE

- 1 Lavare le mazzancolle, asciugarle e cuocerle sulla griglia calda per 10-15 minuti, rigirandole ed ungendole un paio di volte, finché non siano di un bel rosso e croccanti. Nel frattempo, scaldare sulla fiamma una padella colma di sale grosso marino. Lavate e pulite bene i radicchi, distribuendoli nei piatti e condirli con aceto balsamico, olio ed erba cipollina tagliuzzata. Togliere dalla griglia le mazzancolle e saltarle in padella sopra il sale, per un minuto. Condire con un filo di olio ed accompagnare con i radicchi.