

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

# Radichio all'acciuga

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

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



## INGREDIENTI

700 g radicchio di treviso  
4 filetti d'acciughe sott'olio  
1 cucchiaio prezzemolo tritato  
2 cucchiari aceto di vino  
1/2 bichiere olio d'oliva  
pepe in grani  
poco sale.

## PREPARAZIONE

**1** Mondare il radicchio eliminando una parte della radice e le foglie esterne.

2 Cuocere il radicchio sulla griglia, girandolo spesso. Schiacciare i filetti d'acciughe, unire 2 cucchiaini d'aceto e mescolare, unire poco sale, pepe macinato al momento e, poco alla volta, 1/2 bicchiere d'olio. Porre il radicchio su un piatto e condirlo con la salsa; spolverizzare con il prezzemolo e servire.