

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

## Radicchio all'acciuga

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 cucchiaini aceto di vino  
1/2 bicchiere 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.