CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Radicchio alla griglia con salsa di gorgonzola

LUOGO: Europa / Italia / Trentino-Alto Adige

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

INGREDIENTI

1 kg di radicchio trevigiano

25 cl di panna

100 g di gorgonzola

olio

pepe

prezzemolo

sale.

PREPARAZIONE

2 Lavare, asciugare e tagliare il radicchio a strisce, ungere leggermente e mettere sulla griglia ben calda, salare e pepare.

A fuoco moderato cuocere la panna ed il gorgonzola finché la salsa si restringe, quindi salare.

3 Mettere il radicchio sul piatto di portata e cospargerlo con la salsa e del prezzemolo tritato.