

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

# Radicchio rosso alla trevigiana

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Veneto](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#)    COSTO: [basso](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



## INGREDIENTI

Radicchio rosso di Treviso  
olio d'oliva  
pepe appena macinato  
sale.

## PREPARAZIONE

**1** Pulite i cespi e le radici del radicchio, tagliateli a metà o in quattro per il lungo, quindi lavateli. Scuoteteli bene per togliere tutta l'acqua e conditeli con olio, sale e pepe, metteteli su una graticola sulla brace, voltateli perché cuociano da tutte le parti e serviteli subito.

Se non avete la possibilità di cuocerli alla brace, metteteli già conditi in padella, meglio se di ferro, coprite con un coperchio e fate cuocere a fuoco vivo per un paio di minuti, poi scoperchiate e voltateli. Dopo poco servite.

Devono risultare croccanti fuori e morbidi, ma al dente, internamente.