

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Radicchio trevigiano gratinato con midollo e vino rosso

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Trentino-Alto Adige](#)

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



INGREDIENTI

500 g di radicchio
1/2 litro di vino rosso corposo (es.
Teroldego)
sale
pepe
100g di midollo
50g di parmigiano.

PREPARAZIONE

1 Tagliare a strisce il radicchio e metterlo in padella con il vino rosso e lasciar bollire per 15 minuti.

Disporre in una pirofila il radicchio con il vino rosso ed un po' di salsa di pomodoro insieme al midollo crudo.

Salare, pepare e coprire con il parmigiano, gratinare in forno per altri 10 minuti.