

UOVA CON RADICCHIO

Ingredienti per 6 persone:

- 6 uova,
- 300 g di radicchio,
- 1 cipollotto,
- 2 filetti d'acciughe,
- 1 cucchiaio di aceto di vino,
- olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Mondate il radicchio, lavatelo, lasciatelo sgocciolare e tritatelo grossolanamente.

Fate rassodare le uova, sgusciatele e tagliatele a spicchi.

Preparate una salsina con olio, aceto, i filetti d'acciuga tritati, sale e pepe.

Coprite il fondo di un piatto da portata con il radicchio e disponetevi sopra il cipollotto finemente affettato e le uova, condite con la salsina preparata e servite.

Le uova con il radicchio erano una merenda tradizionale delle scampagnate pasquali; sono anche un eccellente secondo nei mesi estivi.