

## RADICCHIO AL FORNO

Ingredienti per 4 persone:

- 700 g di radicchio di treviso
- 1/2 limone
- olio d'oliva
- 1 pizzico sale
- 1 pizzico pepe

Mondate i mazzetti di radicchio, paregiate i torsoli ed eliminate le foglie più dure.

Lavateli, sgocciolateli molto bene.

Versate poco olio in una pirofila, sistematevi il radicchio, irrorate ancora con l'olio a filo, un pizzico di sale e uno di pepe. Coprite la pirofila con un foglio d'alluminio e mettetela nel forno preriscaldato a 180°C.

Cuocete per circa 20 minuti.

Togliete dal forno, passate su un piatto da portata, spruzzate con il succo di limone filtrato al colino e servite subito.