

# RADICCHIO AL PARMIGIANO

Ingredienti per 4 persone:

- 10 cuori radicchio di castelfranco
- 30 g di burro
- formaggio parmigiano grattugiato
- sale
- pepe

Eliminate la maggior parte delle foglie più esterne che userete per un'insalata e preparate soltanto i cuori del radicchio. Sbollentateli per pochi minuti e fateli asciugare su un telo da cucina. Disponeteli in una pirofila imburrata, salate, pepate, cospargete di parmigiano grattugiato e distribuite sulla superficie le scaglie intere e il burro a fiocchetti. Fate gratinare in forno preriscaldato a 180°C per 10-15 minuti.