

RADICCHIO ALL'ACCIUGA

Ingredienti per 4 persone:

- 700 g di radicchio di treviso
- 4 filetti d'acciughe sott'olio
- 1 cucchiaio prezzemolo tritato
- 2 cucchiaini aceto di vino
- 1/2 bicchiere olio d'oliva
- pepe in grani
- poco sale

Mondare il radicchio eliminando una parte della radice e le foglie esterne.

Cuocere il radicchio sulla griglia, girandolo spesso.

Schiacciare i filetti d'acciughe, unire 2 cucchiaini d'aceto e mescolare, unire poco sale, pepe macinato al momento e, poco alla volta, 1/2 bicchiere d'olio.

Porre il radicchio su un piatto e condirlo con la salsa; spolverizzare con il prezzemolo e servire.