

## RADICCHIO DI TREVISO ALLA VENETA

Ingredienti per 4 persone:

- 700 g di radicchio di treviso
- 60 g di pancetta affumicata
- 4 cucchiaini olio d'oliva
- 1 cucchiaio aceto di vino
- 1 cipollina
- pepe in grani
- sale

Mondare il radicchio.

Tagliare a bastoncini la pancetta e rosolarla, su fuoco lento, con l'olio e la cipolla tritata.

Unire il radicchio, mescolare e cuocere, adagio, per 15 minuti abbondanti.

Condire con sale, pepe e aceto.

Far evaporare l'aceto e servire come contorno a carni arrosto o alla griglia.