

RADICCHIO DI TREVISO SULLA GRATELLA

Ingredienti per 4 persone:

- 700 g di radicchio di treviso
- 1 spicchio aglio
- 4 cucchiaini olio d'oliva
- pepe
- sale

Mondare i cespi, tagliarli a quarti, lavarli e sgocciolarli.

Condirli con sale, pepe, olio, aglio schiacciato nel mortaio.

Cuocerli, pochi alla volta, sulla gratella bollente, girandoli con delicatezza non appena saranno ben rosolati da un lato. Servirli caldi.