

RADICCHIO E GRANA

Ingredienti per 4 persone:

- 4 cespi radicchio di treviso
- 1/2 bicchiere panna da cucina
- 140 g di formaggio grana
- sale
- pepe

Lavate l'insalata lasciando interi i cespi; disponeteli in una pirofila, ricopriteli con la panna, salate, pepate; lasciate in forno caldo finché il radicchio diventa morbido.

Ritirate, cospargete con il grana.

Di nuovo in forno e togliete quando il formaggio si è liquefatto.