

RADICCHIO E SCAROLA

Ingredienti per 4 persone:

- radicchio di chioggia
- scarola
- olio d'oliva extra-vergine
- cipolla
- sale
- pepe

Se prendi del radicchio di Chioggia, togli le foglie esterne fino a far rimanere una pallina come da tennis, e prendi il cuore della scarola ed il cuore lo metti insieme al radicchio, in una padella con olio buono e fondino di cipolla, cuoci per 15-20 minuti, aggiusti di sale e pepe, e servi, magari come contorno alla solita fettina.