

RADICCHIO TREVISANO ALLA GRIGLIA

Ingredienti per 4 persone:

- 600 g di radicchio di treviso
- 4 cucchiaini olio d'oliva
- 1 limone
- sale
- pepe

Togliete al radicchio le foglie esterne, lasciate il torsolo lungo tre centimetri, ripulitelo, quindi lavate i mazzetti e conditeli con poco olio.

Fateli cuocere su una griglia rovente, da tutte le parti per circa 5 minuti.

Disponeteli su un piatto di portata e conditeli con sale, pepe e il succo del limone.