

RAVANELLI GLASSATI

Ingredienti per 4 persone:

- 600 g di ravanelli
- 80 g di burro
- 2 cucchiaini zucchero
- 1 pizzico sale

Pulite i ravanelli, lavateli, sgocciolateli, divideteli in due, metteteli in una pentola, ricopriteli con acqua fredda, aggiungete il burro, lo zucchero e un pizzico di sale.

Portate a bollore, riducete la fiamma e fate cuocere molto lentamente e a recipiente coperto fino a quando il liquido è diventato denso e sciropposo.

A questo punto mescolate in modo che i ravanelli risultino uniformemente velati dallo sciroppo.

Questo insolito e gradevole contorno può essere abbinato con successo a un arrosto di arista di maiale o di vitello.