

## CROSTINI AL RADICCHIO

Ingredienti per 6 persone:

- 1 filoncino di pane bianco
- 1/2 cespo di radicchio di Chioggia
- 1 cipolla bianca
- 2 formaggi caprini
- olio d'oliva
- aceto di vino
- sale

In un tegame fate scaldare due cucchiaini d'olio e lasciatevi sfinire la cipolla tagliata a fettine molto sottili. Quando sono diventate trasparenti unite i caprini e mescolate riducendo a una crema.

Regolate il sale.

Tagliate a striscioline il radicchio e mescolatelo alla crema tenendo sul fuoco mezzo minuto o giusto il tempo per amalgamare bene il tutto.

Ritirate dal fuoco, spruzzate il composto con un po' di aceto e mettetelo a mucchietti sulle fettine di pane.

Servite freddo, ma non da frigorifero.