

FILETTO DI STRUZZO IN CROSTA DI RADICCHIO TRAVISAN

Ingredienti per 4 persone:

- 450 g di filetto di struzzo
- alcune foglie di radicchio trevisano
- alcune fettine di lardo di maiale (o pancetta di maiale)
- sale
- pepe

Per servire:

- aceto balsamico di modena

Avvolgere il filetto di struzzo con delle fettine di lardo salare e pepare.

Continuare ricoprendo il filetto con delle foglie di radicchio trevisano e passarlo al forno a 200 gradi per circa 15 minuti.

Servire con aceto balsamico di Modena.