
SALMONE GRIGLIATO AL PESTO DI RADICCHIO TREVISANO

Ingredienti per 4 persone:

- 600 g di salmone in filetti,
- 250 g di radicchio di Treviso,
- 6 filetti d'acciughe lavati e dissalati,
- 20 g di capperi sott'aceto lavati,
- 80 g di olio d'oliva extra-vergine,
- 1 limone (succo),
- sale,
- pepe.

Far scaldare la griglia appena unta di olio , appena sar  ben calda adagiarvi il salmone e farlo grigliare 6 minuti per lato. Intanto in un frullatore, riunire le foglie di trevisano,le acciughe, i capperi, l'olio e il succo di limone, frullare bene e aggiungere ancora un po' d'olio ajustando di sale e pepe.

Distribuire i filetti di salmone su 4 piatti cospargerli con la salsa e servire, accompagnando con patate.