

Involtini di radicchio di treviso (Contorni)



Preparazione

Tagliare in quarti o in sestì il radicchio di Treviso e lavarlo per bene. Avvolgere ogni spicchio di radicchio con una fetta di pancetta o bacon. Disporre gli spicchi avvolti in una teglia da forno con della carta da forno e condirli bene con sale. Aggiungere una spazzata di marsala sui radicchi. Condire con un filo d'olio le punte dei radicchi. Passare in forno a 180 gradi per 10 minuti. Ecco pronto questo contorno della tradizione veneta molto saporito. Accompagnarlo con della polenta e della carne.

Consigli

Per acquistare un radicchio fresco è molto importante che le sue foglie siano bene sode lucide e non appassite o bagnate, perchè troppa acqua può far perdere il contenuto vitaminico. Siccome si conserva in frigo, bisogna evitare che sia soggetto ad umidità, per proteggere appunto le sue foglie, perciò potete porlo in un sacchetto di carta. Inoltre per togliere il gusto troppo amaro metterlo a bagno in acqua fredda e poi condirlo con un buon aceto balsamico.

Curiosità

La denominazione Radicchio Rosso di Treviso è infatti una INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA che individua esclusivamente il prodotto realizzato nel territorio di origine individuato dal disciplinare europeo in poco più di venti comuni nelle province di Treviso, Padova e Venezia. Non può esistere quindi un "Radicchio di Treviso" nel bellunese: l'utilizzo improprio della denominazione sarebbe infatti soggetto alle sanzioni di legge.

Informazioni

Preparazione 15 minuti

Cottura 15 minuti

Dosi per 3 persone

Difficoltà Facile

la terra di Puglia



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su
shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingredienti

Radicchio di treviso 400 grammi

Pancetta 150 grammi (cotta al forno (bacon))

Marsala

Sale

Olio