

Bruschette al radicchio

3 foglie di radicchio di Chioggia
4 fettine di pane
2 cucchiaini di olio d'oliva
1 spicchio d'aglio
un pezzo di grana
sale grosso



FACILEeBUONO

Bruschette vegetariane



Laviamo il radicchio, asciugiamolo, arrotoliamo le foglie e tagliamole a listarelle sottili.
Trasferiamo il radicchio in una ciotola, condiamo con l'olio, sale e il grana (o parmigiano) in scaglie.
Facciamo tostare le fettine di pane nel forno e le strofiniamo leggermente con lo spicchio d'aglio.
Mettiamo il radicchio condito sulle fette di pane e presentiamo in tavola.

Il radicchio si trova fresco di stagione tutto l'anno, cambia solo la varietà.

"Cicorino rosso" o "radicchio di Chioggia" è più adatto per insalate; mentre quello "rosso di Treviso" ideale cotto: grigliato, per risotti e farciture.

Un particolare aperitivo, le bruschette vegetariane con radicchio e grana. Di gusto amarognolo.