



Salsicce al Radicchio di Treviso.

Di
Donaty 63

Periodo di radicchio...solo quello Precoce però.....per lo Spadone dovremmo aspettare il freddo e il gelo, ottimo accostamento...l'amaro del radicchio si sposa con il dolce delle salsicce....gratificando il palato.

Vino consigliato: *Prosecco di Valdobbiadene.*

Occorrente per 4 persone:

2 cespi di radicchio di Treviso precoce, 6 salsicce, 1 cipolla grande, mezzo bicchiere di vino bianco, olio, sale e pepe.



Dopo aver tagliato e lavato il radicchio, in una padella antiaderente in poco olio far appassire la cipolla.



Aggiungere il radicchio, nel frattempo spellare le salsicce ed ognuna dividerla in tre pezzi, lavorale come palline ed unire al radicchio, lasciare coperte per 15 minuti, girando di tanto in tanto, unire il vino sale e pepe qb. e fate evaporare.

