

INSALATA DI RADICCHIO AL FORNO

Vogliamo suggerirvi una idea di contorno adatto per ogni piatto, ma si può anche considerare un primo piatto originale. Infatti questa insalata di radicchio al forno è una autentica squisitezza. Il radicchio funziona come un ottimo depurativo e si consiglia a chi ha problemi di cattiva digestione e stitichezza

Ingredienti per 4 persone • Radicchio rosso • 2 patate • Olive verdi: g 60 • Un ciuffo di prezzemolo • Olio extravergine di olive • Sale

Tagliate il radicchio rosso in quattro

parti, disponetelo su una teglia da forno e conditelo con l'olio e il sale; cuocetelo in forno a 170 gradi per 10 minuti. Nel frattempo mondate e lavate le patate, tagliatele a pezzi e lessatele in acqua salata. Tagliate le patate lesse

a tocchetti, conditele con l'olio, il sale, le olive verdi e il prezzemolo tritato. Servite la preparazione nel piatto da portata con il radicchio al forno.

Tempo di preparazione: 20 minuti

FACILE

