

Abbracci di Radicchio e pancetta

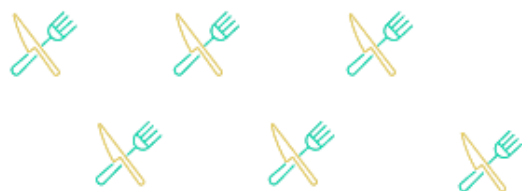
involtini di radicchio con pancetta arrotolata

INGREDIENTI

- 3 cespi di Radicchio Rosso di Treviso Tardivo IGP

- 24 fette di pancetta steccata (tagliata in modo da poterla arrotolare)

NUMERO DI PORZIONI



DIFFICOLTA'



TEMPO DI PREPARAZIONE

1H

(TENENDO CONTO DI FARE 1 SOLA
INFORNATA)

PROCEDURA

Lavate accuratamente il cespo di Radicchio ancora intero e tagliate la radice.

Incidete la base del Radicchio in modo da poterlo dividere in 4 parti più piccole.

Prendete la pancetta e avvolgetela intorno al radicchio e adagiatelo su una teglia da forno, possibilmente rialzato da una griglia.

Infornate a 250° in funzione grill per 10 minuti, a metà cottura girate gli involtini.

Completate la cottura e servite caldi.