



Il **radicchio in agrodolce** è un contorno ben conosciuto da tutti. Anche se esistono diverse varianti di questo piatto, di solito viene sempre realizzato con aceto e zucchero. La varietà di radicchio più adatta a questo tipo di ricetta è il radicchio di Treviso. Il suo gusto particolare, con diverse sfumature che vanno dal dolce all'amaro, si sposa bene con il sapore agrodolce. È un contorno ideale per accompagnare cene pesanti prevalentemente a base di carne, oppure può essere gustato da solo con una fetta di pane per poterne apprezzare a pieno il gusto e la sua semplicità.

La preparazione del radicchio in agrodolce è assai facile e ci vogliono solo pochi minuti. Potete servirlo, oltre che come contorno, anche come antipasto per accompagnare salumi e formaggi. Accompagnato con del pane abbrustolito e condito con un filo di olio, sicuramente soddisferà tutti. Leggete la ricetta per scoprire come prepararlo.

Ingredienti per 2 persone:

1 radicchio, 4 cucchiaini di zucchero di canna,
3 cucchiaini di aceto di mele,
quanto basta di olio extra vergine di oliva,
1 cucchiaino di sale rosa, quanto basta di miele,
3 cucchiaini di acqua

Preparazione:

1- Preparate il **radicchio**. Togliete le prime foglie e tagliate il gambo se è troppo lungo. Lavatelo ed asciugatelo, quindi tagliatelo in senso verticale a fette spesse circa di un centimetro e cospargete con un po' **sale**. In una pentola versate l'**acqua** ed aggiungete lo **zucchero**. Mescolate e iniziate a riscaldare a fuoco medio. Quando l'acqua inizia a bollire, abbassate il fuoco.

2- Aggiungete nel liquido caldo l'**aceto di mele** e fatelo sfumare per qualche minuto. Ora mettete le foglie di radicchio nella pentola, prestando attenzione a non romperle. Cercate di avvolgerle nel liquido da tutte le parti. Disponetele allora sul fondo della pentola e condite con l'**olio**.



3- Cospargete ora le foglie del radicchio con il **sale** e con lo **zucchero**, poi coprite la pentola con un coperchio. Cuocete a fiamma bassa per circa 20 minuti, girando delicatamente ogni tanto per evitare che le foglie si cuociano in modo non omogeneo. Quando le foglie sono abbastanza cotte (dipende dal vostro gusto), trasferitele in un piatto da portata e aggiungete il liquido di cottura. Fate intiepidire il radicchio e aggiungete del **miele** a piacere.



Servite il vostro **radicchio in agrodolce** tiepido oppure freddo, come preferite.

Trucchi e consigli

- Se preparate una **grande quantità** di radicchio in agrodolce, potete conservarlo in vasetti di vetro per diverse settimane. Per far sì che si conservi bene, aggiungete ancora aceto di mele oppure del vino rosso.
- Potete aggiungere durante la cottura **uvetta o cipolla** e utilizzare del **burro** al posto dell'olio.
- Il radicchio in agrodolce può essere usato come ingrediente base di altre ricette, come ad esempio torte salate o condimenti per primi piatti.

