



Le bruschette con radicchio rosso, parmigiano e prezzemolo sono caratterizzate da una sapiente miscela di sapori fortemente contrastanti tra loro e in grado di bilanciarsi alla perfezione.

Ingredienti:

prezzemolo 1 mazzetto
radicchio rosso 1 mazzetto
sale q.b.
pane casereccio 4 fette
aglio 1-5 spicchio
parmigiano 80 grammi
pepe q.b.
burro 20 grammi

Preparazione:

- 1) Tosta leggermente le fette di pane che serviranno per il condimento radicchio grana e prezzemolo nel forno o, se preferisci, su una piastra rovente.
- 2) Lava accuratamente il cespo dell'insalata per poi dividerlo a metà nel senso della lunghezza e taglialo a spicchi sottili.
- 3) Trita finemente l'aglio sbucciato con un cucchiaino di foglioline di prezzemolo e taglia il formaggio a scagliette con un pelapatate.
- 4) Distribuisci gli spicchi di radicchio rosso sulle fette di pane, cospargile con il trito di prezzemolo ed aggiusta il tutto di sale e pepe.
- 5) Completa i pane al radicchio e prezzemolo con le scaglie di formaggio e qualche fiocchetto di burro. Passali sotto il grill ben caldo per 5 minuti e servili ancora tiepide.