

CREMA DI RADICCHIO

Ingredienti:



Radicchio (Treviso o Chioggia) 60%



Olio extravergine 30%



Capperi, olive verdi, acciughe 10%

Sale q.b.

Preparazione:

Lavare il radicchio e asciugarlo, tagliarlo a strisciole , metterlo in tegame con circa il 15% dell'olio e le acciughe facendolo "appassire" ma senza esagerare.

Una volta cotto e freddo aggiungete il rimanente olio, il sale, i capperi e le olive (la pasta di olive sarebbe l'ideale).

Mixerate riducendo il tutto a crema; mettete la crema nei vasetti e se volete conservarli sterilizzateli, durano a lungo.

Buona per accompagnare carni al forno o bolliti.

E' una salsa per crostini e pasta asciutta, gli ingredienti esclusi due si quantificano secondo i gusti: radicchio di Chioggia (quello di Treviso andrebbe meglio, ma costicchia) 60% olio extra vergine 30%, il rimanente 10% va suddiviso tra capperi, olive verdi, acciughe e sale.