

Bruschetta al radicchio

3 foglie di radicchio di Chioggia*
 4 fettine di pane
 2 cucchiaini di olio d'oliva
 1 spicchio d'aglio
 un pezzo di grana
 sale grosso

senza aceto, senza limone



Laviamo il radicchio, asciugiamolo, arrotoliamo le foglie e le tagliamo a listarelle sottili.
 Trasferiamo il radicchio in una ciotola, condiamo con l'olio, sale e il grana (o parmigiano) in scaglie.
 Facciamo tostare le fettine di pane nel forno e le strofiniamo leggermente con lo spicchio d'aglio.
 Mettiamo il radicchio condito sulle fette di pane e presentiamo in tavola.



Va benissimo anche con la rucola

* Di gusto amarognolo, si trova fresco di stagione tutto l'anno, che cambia è solo il tipo: "cicorino rosso" o "radicchio di Chioggia" è più adatto per insalate; mentre quello "rosso di Treviso" lo preferiremo cotto: grigliato, per risotti e farciture.