Radicchio saltato

Ingredienti
(per 1 porzione)

200 g di radicchio
¼ di cipolla di Passo dopo Passo Despar
un pizzico di gomasio
un cucchiaio di olio extra vergine di oliva Bio,Logico Despar
semi oleosi e frutta secca a piacere

Procedimento
1. Lavo le foglie del radicchio, lo sgocciolo senza asciugarlo e lo taglio a listarelle non troppo sottili.
2. Sbuccio la cipolla e la affetto sottilmente.
3. Faccio appassire la cipolla in una padella con un cucchiaio di olio e la faccio rosolare poco a fuoco basso.
4. Aggiungo il radicchio e insaporisco con del gomasio, copro poi con un coperchio.
5. Faccio cuocere per 10 minuti a fuoco medio.