

Radicchio precoce in saòr

Un'idea facile per un antipasto da preparare in anticipo: il radicchio in saòr ti conquisterà!



Nella tradizione veneta **in saòr** si mangiano le sarde, preparate così dai naviganti che volevano conservarle per qualche giorno. Con lo stesso principio, però, si possono preparare anche le verdure: proprio come questo **radicchio precoce**! Gustalo condito con **cipolle, pinoli** e **uva sultanina** e per fare il pieno di gusto, provalo il giorno dopo...sempre che ne avanzi!

Difficoltà: bassa Costo: basso

Tempo di preparazione: 10 min. + 15 min. di cottura

Ingredienti (per 1 persona)

250 g di radicchio precoce Mezza cipolla

Mezzo cucchiaio di uva sultanina Bio, Logico Despar

- 1 manciata di pinoli Bio, Logico Despar
- 1 cucchiaino di aceto di vino rosso Despar
- 1 filo di miele Despar Premium
- 1 cucchiaio di olio extra vergine di oliva Bio, Logico Despar

Una macinata di pepe nero Despar

Un pizzico di sale marino integrale

Procedimento:

- 1. Lava e lascia l'uvetta in ammollo in acqua fredda per un'ora.
- 2. Sbuccia e affetta sottilmente le cipolle, mettile in una padella, aggiungi l'olio e 1 cucchiaio di acqua. Falle appassire per alcuni minuti a fiamma moderata.
- 3. Aggiungi l'aceto e il miele, l'uvetta scolata e ben strizzata, e i pinoli, lascia evaporare i liquidi e, dopo aver mescolato, togli dal fuoco.
- 4. Lava il radicchio, privalo delle foglie rovinate, asciugalo e taglia ogni cespo in quarti nel senso della lunghezza.
- 5. Aggiungi il radicchio alle cipolle appassite e lascialo stufare a fuoco moderato per circa 10 minuti mescolando di tanto in tanto. Insaporisci con un pizzico di sale e una macinata di pepe.
- 6. Trasferisci tutto in una pirofila, copri e riponi in frigorifero per almeno 6 ore in modo che si insaporisca bene il tutto.