

## Radicchio tardivo fermentato con cipolla rossa e pepe rosa

Una ricetta da gustare come contorno, come antipasto o per regalare ancora più gusto a tantissime ricette.



La ricetta di oggi è perfetta da gustare come **antipasto** o **contorno**: **radicchio tardivo fermentato con cipolla rossa e pepe rosa**. Una soluzione nuova e particolare per gli amanti del **radicchio tardivo**. Un prodotto che puoi trovare nei punti vendita dell'insegna Despar, coltivato dall'**Azienda Agricola Bellia Claudio**, fornitore di fiducia di Despar.

**Difficoltà: media**

**Costo: basso**

**Tempo di preparazione: 20 min.**

### Ingredienti

**(per 4 persone)**

700 g di radicchio tardivo IGP

300 g di cipolla rossa

1 cucchiaio di pepe rosa in grani

25 g di sale (meglio se sale marino integrale)

### Preparazione

1. Affetta la cipolla, taglia il radicchio a spicchi sottili nel verso della lunghezza, cospargi con il sale e comincia a massaggiare le verdure per almeno 15 minuti (se questo passaggio verrà effettuato correttamente, le verdure cominceranno a rilasciare l'acqua di vegetazione).
2. Trascorso il tempo, aggiungi anche il pepe rosa e massaggia per 5 minuti.
3. Trasferisci le verdure aromatizzate nei vasi pressando bene, aiutati con un pestello se necessario, copri bene con l'acqua di vegetazione delle verdure (le verdure devono rimanere sempre coperte dal liquido e ti puoi aiutare con le apposite gabbiette o con degli stecchini di legno) e chiudi con il tappo.
4. Conserva i vasi, per due settimane a una temperatura che va dai 16 a 22 °C massimo, lontani dalla luce diretta del sole.
5. Sfiata quotidianamente i vasi dai gas che produrranno durante la fermentazione e controlla che le verdure siano coperte dall'acqua di vegetazione (almeno inizialmente) che piano piano si riassorbirà.
6. Trascorsi 15 giorni, trasferisci i vasi in frigo. Ora puoi iniziare a gustare il tuo radicchio fermentato con cipolla rossa e pepe rosa.