

RADICCHIO TREVIGIANO CON ACCIUGHE AL CARTOCCIO

Ingredienti per 6 persone

.....
6 cuori di radicchio trevigiano

1 uovo

5 g. di olive nere snocciolate

6 acciughe sottolio

Olio extravergine di oliva quanto basta

Sale quanto basta

.....

Lavate i cuori di radicchio ed eventualmente tagliateli a metà. Sistemateli su fogli di carta stagnola unti di olio e spennellateli con l'uovo sbattuto. Cospargete con le olive snocciolate e tritate le acciughe sminuzzate. Chiudete i cartocci e infornate a 180° per 20 minuti circa.