

## 10 ricette a base di radicchio

[www.mammafelice.it](http://www.mammafelice.it)



### Antipasto bacon e radicchio

Grigliamo velocemente il radicchio e poi mettiamolo a marinare con olio, sale, pepe. Facciamo lessare una patata a persona, sbucciamola e tagliamo a fette spesse. Friggiamo il bacon in una padella anti aderente con pochissimo olio.

Componiamo delle teglie individuali di ceramica alternando: patata, radicchio, gorgonzola. Facciamo gratinare in forno per circa 5 minuti sotto il grill, completiamo con qualche noce pecan.

### Lasagne al radicchio

Una ricetta vegetariana, molto semplice, davvero superba: un piatto di [lasagne al radicchio fatte in casa](#), che richiedono solo una mezzora di preparazione. Basta preparare un litro di besciamella abbastanza liquida e sbollentare il radicchio. Dopo aver fatto scolare bene il radicchio, prepariamo gli strati della lasagna alternando sfoglia all'uovo, besciamella, radicchio, parmigiano, mozzarella. Cuociamo a 180 gradi per circa 20 minuti.

### Risotto al radicchio

Nulla di più semplice. Seguiamo le istruzioni per [cucinare un buon risotto](#), e nel momento in cui tostiamo il riso, aggiungiamo il radicchio e proseguiamo la cottura. Alla fine, possiamo mantecare, a fiamma spenta, con burro e parmigiano, e un paio di cucchiaini di taleggio.

[www.mammafelice.it](http://www.mammafelice.it)

### **Sfoglia al radicchio e brie**

Stendiamo una pasta sfoglia e spennelliamola con poco olio. Aggiungiamo un sottile strato di ricotta fresca condita con olio, pepe e sale. Completiamo con i cespi di radicchio tagliati in 4 parti, le fettine di brie, un goccio di olio e mettiamo in forno per circa 15 minuti a 180 gradi. Infine spolveriamo con altro pepe a piacere.

### **Gnocchi al radicchio**

Facciamo saltare il radicchio con olio e aglio, fino a farlo appassire. Versiamoci sopra la pasta, dopo averla scolata al dente, e facciamo saltare aggiungendo una noce di burro, due cucchiaini di parmigiano e un paio di cucchiaini di gorgonzola piccante. Infine serviamo con un altro poco di parmigiano grattato e qualche nocciola tritata.

### **Torta salata radicchio e robiola**

Stendiamo una pasta brisee, bucherelliamola con la forchetta e cuociamola in bianco a 160 gradi per circa 15 minuti. Aggiungiamo un composto di robiola condita con olio, sale, pepe, dadini di speck, un uovo. Completiamo con il radicchio tagliato in quattro parti, e cuociamo a 180 gradi per 15-20 minuti.

### **Pizza al radicchio**

Stendiamo la base della pizza, condiamo con un filo di olio, mozzarella, pezzetti di fontina, radicchio precedentemente ripassato in padella. Cuociamo a 200 gradi per circa 10 minuti, togliamo dal forno e completiamo con qualche pomodorino a crudo e tre fette di prosciutto crudo tagliate a listarelle.

### **Bucatini pecorino e radicchio**

Facciamo lessare i bucatini in acqua bollente salata. nel frattempo facciamo soffriggere la pancetta dolce a dadini con olio, una piccola cipolla tagliata sottile, mezzo cespo di radicchio. Scoliamo la pasta al dente, aggiungiamola al condimento e facciamo saltare aggiungendo pecorino grattato e poca acqua di cottura della pasta. Aggiungiamo abbastanza pepe e serviamo.

### **Crepes al radicchio**

[Prepariamo le crepes con la ricetta classica](#), farciamole con besciamella arricchita con zafferano e con taleggio (facciamoli fondere bene insieme), aggiungiamo il radicchio ripassato in padella. Mettiamo le crepes o crespelle in una teglia, copriamole con altra besciamella zafferano e taleggio, poco parmigiano, mettiamo in forno a gratinare.

### **Involtini di radicchio e speck**

Tagliamo il radicchio in quattro parti, grigliamolo su tutti i lati, condiamo con olio, sale, pepe. Prepariamo degli involtini avvolgendo il radicchio su una fetta di speck condita con il gorgonzola. Mettiamo in forno a gratinare per circa 5 minuti in forno a 180 gradi. Serviamo con semi di sesamo tostati.