



CUCINA CON NOI!

# Sformatino di verdure grigliate con radicchio rosso glassato

## INGREDIENTI

8 Sformatini con Verdure Grigliate

---

2 cespi di radicchio rosso

---

2 spicchi di aglio

---

2 cucchiaini di olio di oliva extravergine

---

2 cucchiaini di aceto di mele

---

50 ml di vino bianco

---

1 cucchiaio di miele

---

2 cucchiaini di pistacchi tritati

---



20



4



## Secondi Piatti



Forno ventilato

### Preparazione

- 1 Tagliare l'aglio a fettine sottili, farlo scaldare in padella con l'olio, unire il radicchio tagliato a spicchi e soffriggetelo velocemente.
- 2 Togliere il radicchio dalla padella, unire al fondo l'aceto, il vino bianco e il miele e lasciare scioppiare leggermente.
- 3 Rimettere in padella il radicchio e saltare nuovamente.
- 4 Cuocere gli sformatini in forno a 180°C per 10 minuti.
- 5 Servire gli sformatini con il radicchio glassato e cospargere con i pistacchi tritati.

