



CUCINA CON NOI!

Sformatino di verdure grigliate con radicchio rosso glassato

INGREDIENTI

8 sformatini di 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 cucchiaino di miele

2 cucchiaini di pistacchi tritati



20



4



Secondi Piatti



Forno ventilato

Preparazione

- 1 Tagliare l'aglio a fettine sottili, fatelo 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.

