CARPACCIO AL RADICCHIO

Ingredienti per 4 persone:

- 250g. di polpa di manzo tagliata a fette molto sottili,
- 300g. di radicchio rosso di treviso,
- olio,
- uno spicchio di aglio,
- sale e pepe.

Mondate il radicchio, lavate accuratamente le foglie, poi sgrondatele bene. Raccolgietele quindi a mazzetto e tagliatele a listarellle sottili.
Mettete sul fuoco, in un padellino, 3 cucchiai di olio e lo spicchio d'aglio sbucciato. Appena sarà dorato aggiungete il radicchio, salatelo e, mescolando, cuocetelo per qualche minuto (il tempo di farlo appassire).
Disponete le fette di manzo su un piatto da portata e conditele con un filo d'olio, sale e abbondante pepe macinato al momento.
Distribuitevi sopra il radicchio e portate subito in tavola.