

FAGOTTINI DI RADICCHIO CON FONTINA ALL'ACETO BALSAMICO

Ingredienti per 4 persone:

- 2 cespi di radicchio di Treviso lungo a foglia larga,
- 200 g di salsiccia,
- uvetta sultanina,
- 200 g di formaggio fontina,
- burro,
- olio d'oliva,
- 2 cucchiaini di aceto balsamico.

Pulite 8 foglie di radicchio, fate rosolare la salsiccia privata del suo budello e mettete a bagno l'uvetta. Passate al tritatutto la salsiccia rosolata, aggiungete la fontina a cubetti e aggiustate di sale e pepe. Riempite con questo composto le foglie di radicchio, piegatele a fagottino e legatele con spago sottile. Friggete in olio e burro i fagottini e a cottura ultimata bagnate con l'aceto balsamico ed aggiungete l'uvetta.