

## RADICCHIO ALLE NOCI

Ingredienti per 4 persone:

- 200 g di radicchio variegato,
- 200 g di mascarpone,
- 10 noci,
- grappa,
- sale,
- pepe.

Tagliuzzate il radicchio e cuocetelo con dell'olio.

Salatelo, sgocciolatelo e passatelo al passaverdure.

Tritate finemente i gherigli di noci.

Amalgamate insieme al mascarpone la purea di radicchio e le noci tritate aggiungendo un po' di grappa.

Aggiustate di sale e pepate.

Servite la mousse in coppettine di vetro sul fondo delle quali avrete adagiato delle foglie di radicchio.