

RADICCHIO ALLA PANCETTA

Ingredienti per 4 persone:

- 1000 g di radicchio di treviso
- 60 g di pancetta
- alcuni cucchiaini olio d'oliva
- 2 spicchi aglio
- sale
- pepe

Dividete i cespi di radicchio in due, lavateli bene e poi passateli in una pentola dove avete versato pochissima acqua e messo un pizzico di sale.

Scolate, strizzate delicatamente la verdura e tagliatela a lasagnette.

In un tegame mettete alcuni cucchiaini d'olio e gli spicchi d'aglio sbucciati, fateli doprare e toglieteli; aggiungete la pancetta tagliata a listarelle e il radicchio; cercate di mescolare con leggerezza; salate e pepate.

Lasciate cuocere ancora dieci minuti, passate sul piatto da portata e servite subito.