

RADICCHIO DI TREVISO ALLA PARMIGIANA

Ingredienti per 4 persone:

- 700 g di radicchio di treviso
- 100 g di burro
- 70 g di formaggio parmigiano grattugiato
- sale

Mondare i cespi, praticare alla base di ognuno un taglio a croce e lessarli in acqua bollente e leggermente salata. Sgocciolarli leggermente al dente e disporli, a strati, in una pirofila imburrata, cospargendo ogni strato con fiocchi di burro e parmigiano grattugiato.

Mettere in forno preriscaldato e lasciare fino a quando la preparazione di sarà gratinata in superficie.