

RADICCHIO E CACIOTTA

Ingredienti per 4 persone:

- 2 cespi radicchio di verona
- 200 g di formaggio caciotta fresca
- 1 cucchiaino senape
- 10 cm pasta d'acciughe
- 1/2 limone
- 1 pizzico sale
- 1 pizzico pepe
- olio d'oliva

In una ciotola sbattete insieme il succo di limone, un pizzico di sale e uno di pepe, l'olio; unite dieci centimetri di pasta d'acciughe e un cucchiaino di senape, amalgamate e con questa salsina condite il radicchio tagliato a striscioline. Servite con fettine di caciotta a parte.