

RADICCHIO ROSSO IN CROSTA

Ingredienti per 4 persone:

- 6 cespi radicchio di treviso
- 2 confezioni pasta sfoglia surgelata
- 1 uovo
- burro
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Mondate il radicchio lasciando interi i cespi, spennellateli d'olio e cuoceteli alla griglia, quando sono leggermente appassiti salate e pepate.

Dopo avere scongelato la pasta sfoglia stendetela e ricavatene tanti rettangoli quanti sono i cespi di radicchio.

Adagiate ciascun cespo sulla sfoglia e avvolgete con cura.

Disponete i fagottini, spennellati con il tuorlo d'uovo diluito con un cucchiaino d'acqua, sulla piastra imburata e cuocete in forno preriscaldato a 180°C per circa 15-20 minuti, sino a quando prendono un colore dorato.

Servite.