

# Radicchio gorgonzola e noci



Ingredienti per 4 persone

2 cespi di radicchio trevigiano;

Sale e pepe q.b.;

Gorgonzola q.b.;

Noci tritate q.b.

## PROCEDIMENTO:

Privare il radicchio delle foglie esterne, lavarlo, sgocciolarlo bene e tagliarlo a metà nel verso della lunghezza. Disponlo in una pentola antiaderente, salare, coprire con MC e cuocere 2/3 min. per lato a fiamma viva. Abbassare la fiamma al minimo e proseguire la cottura per altri 2 min.. Aggiungere sul radicchio qualche ciuffetto di gorgonzola, coprire con MC, spegnere il fuoco e lasciare in autocottura per 2/3 min.. Cospargere con noci tritate a coltello, a piacere aggiungere un goccio d'olio, una macinata di pepe e servire.

Lorena Vecchini