



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Cussinet cul lidric (guanciaie al radicchio)



4 Persone

antipasti Categoria

facile Difficoltà

30 minuti Tempo

Attrezzatura : **padella, cucchiaio di legno, ciotola**

Ingredienti

- 400 g di radicchio verde con radice
- 150 g di guanciale
- 5 cucchiai di olio extravergine d'oliva
- 100 ml di aceto di vino bianco
- sale

Preparazione Cussinet cul lidric (guanciale al radicchio)

Passo 1.

Tagliate a cubetti il guanciale e fatelo rosolare nell'olio d'oliva 8 minuti, versatevi sopra il vino e proseguite la cottura un paio di minuti mescolando con un cucchiaio di legno.

Passo 2.

Versate il tutto sul radicchio lavato asciugato e spezzettato, aggiungete sale e pepe a piacere e servite.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)