



Tardivo, precoce, variegato, rosso, bianco: i radicchi sono tanti, e sono veri protagonisti in cucina

Radicchi in tavola

Spicchi di radicchio rosso di Treviso precoce con salsa di mele

Ingredienti: per 5 persone: 2-3 cespi di radicchio, 2 mele golden delicious, aceto di mele, prosciutto, olio extravergine di oliva, 100 g di gherigli di noci, sale e pepe.

Mettete nel frullatore le mele a spicchi sbucciate, un pizzico di sale, una macinata di pepe, 1/4 di bicchiere di aceto di mele, 1/2 bicchiere di olio extravergine di oliva, 1/4 di bicchiere di prosciutto; frullate fino a ottenere una crema e versate subito sul radicchio mondato, lavato e tagliato a spicchi; guarnite con gherigli di noce e una macinata di pepe.



Risotto al radicchio rosso di Treviso precoce in foglia di verza

Ingredienti per 5 persone: 300 g di riso vialone nano, 1,2 l di brodo leggero di carne, 5 belle foglie di verza, 1 grosso cespo di radicchio, 40 g di scalogno mondato, olio extravergine di oliva, 40 g di burro, 60 g di pasta fresca di salame, vino rosso robusto, 80 g di fagioli di Lamona lessati, 30 g di grana grattugiato, pepe.



Lavate e tuffate per pochi istanti in acqua bollente salata le foglie di verza, scolatele col mestolo forato e mettetele subito in acqua e ghiaccio; lavate e tagliate a listarelle il radicchio, tritate lo scalogno e fatelo appassire in 2 cucchiaini di olio e 10 g di burro, aggiungete la pasta di salame e dopo qualche istante le listarelle di radicchio; mescolate e irrorate con vino rosso, lasciate appassire; unite il riso, aggiungete altro vino rosso, lasciate asciugare e iniziate a cuocere col brodo, poco per volta, sempre mescolando; poco prima della fine cottura incorporate i fagioli lessati passati allo schiacciapata, spegnete il fuoco, mantecate col restante burro, il grana e il pepe e servite il risotto sulle foglie di verza, in piatti caldi.

Coda di rospo con radicchio variegato

Ingredienti per 5 persone: 400 g di radicchio variegato Castelfranco, 500 g di cipolla, 1/2 spicchio d'aglio, 1/4 dl di olio extravergine di oliva, poca paprika dolce, 400 g di coda di rospo, 10 filetti di acciuga, 3 uova sode (oppure piccole patate) sale, pepe verde, 1/4 dl di aceto balsamico, basilico, erba cipollina.

Lavate il radicchio, tagliatelo a julienne; rosolate in una casseruola a fondo largo con l'olio, la cipolla e l'aglio tritati; aggiungete il radicchio e lasciate appassire; incorporare le code di rospo, condire con sale, pepe e le erbe aromatiche e bagnare con l'aceto balsamico; cucinare nel frattempo le uova, immergendole in acqua bollente salata per 8 minuti; sgusciarle e tagliarle a spicchi; confezionate il piatto, con la coda di rospo e il radicchio, decorando con le acciughe e le uova.



Ventaglio d'anatra e radicchio rosso di Treviso tardivo

Ingredienti per 5 persone: 5 spadoni di radicchio di Treviso, 0,6 kg di petti d'anatra, 1 dl d'olio extravergine di oliva, 0,5 dl di aceto balsamico, salvia e rosmarino, sale e pepe, 0,5 dl di vino bianco.

In una padella lasciar riscaldare l'olio con le erbe aromatiche, rosolare i petti d'anatra circa 3 minuti per lato, bagnare con aceto balsamico e vino e togliere dal fuoco; tagliare i petti a fettine in senso longitudinale, disponendoli a ventaglio, condire con sale e pepe; lavare il radicchio e tuffarlo in aceto di vino bianco bollente per pochi istanti (così resterà rosso brillante), scolarlo e lasciarlo intiepidire nel fondo di cottura dell'anatra; aggiungete il radicchio al petto d'anatra, disponendolo a ventaglio, e aggiungete il fondo di cottura. Il piatto va servito tiepido, per valorizzare il sapore della carne e la fragranza del radicchio.

