

Ricettangolo di radicchi

PRIMI PIATTI

MALFATTI CON IL RADICCHIO E I PORRI

INGREDIENTI PER 4 PERSONE: 700 gr di radicchio, 250 gr di ricotta, 150 gr di pane angrattato, 100 gr di farina, 1 uovo, sale e pepe; burro e formaggio grattugiato per condire.

Lessare il radicchio in poca acqua e scolarli. Quando sono freddi strizzarli bene e tritarli finemente. Impastarli con la ricotta, il pane, l'uovo, la farina, il sale, il pepe, il formaggio grattugiato.

Aiutandosi con un cucchiaio formare delle palline grandi come una noce e immergerli un po' alla volta nell'acqua bollente. Se l'impasto troppo tenero (si disfa nella cottura), aggiungere dell'altro pangrattato. Appena vengono a galla, scolarli e disporli in una pirofila. Ricoprire con burro fuso e formaggio e gratinare nel forno.

RISOTTO CON IL RADICCHIO

INGREDIENTI PER 4 PERSONE: 320 gr di riso, scalogno, 200 gr di radicchio (trevisano o chioggia o paesano), brodo vegetale, olio d'oliva o burro, mezzo bicchiere di vino rosso, formaggio grattugiato, sale e pepe; facoltativi: zafferano, una patata piccola, 100 gr di panna.

In una pentola adatta per il risotto rosolare lo scalogno tritato finemente con l'olio e il sale. Unire il radicchio, (ed eventualmente la patata) ben lavato e tagliato finemente (se insalata paesana, anche le radici tagliate a pezzi piccoli) e fare appassire. Versare il riso e sfumare con il vino.

Iniziare ad aggiungere un mestolo di brodo per volta, tenendo il riso mescolato. Regolare di sale e pepe. (Completare con lo zafferano se desiderate). A cottura ultimata mantecare con burro e formaggio grattugiato (ed eventualmente panna). Lasciar riposare qualche minuto e servire.

RAVIOLI AL RADICCHIO E FORMAGGIO

INGREDIENTI: pasta sfoglia, 350 gr di radicchio, 150 gr di fontina tagliata a fette sottili, sale, pepe, 80 gr di formaggio grattugiato; burro e salvia per condire.

Per la sfoglia: 1 uovo, 100 gr di farina per ogni commensale. Impastare gli ingredienti a lungo e lasciar riposare a fresco un'ora prima dell'utilizzo. Fare i ravioli poco tempo prima dell'utilizzo, in modo che l'umido della farcitura non rovini la pasta. Se invece li si vuole congelare, bisogna poi buttarli nell'acqua bollente ancora completamente ghiacciati.

Per il ripieno: Lessare il radicchio. Quando è tiepido, eliminare il liquido in eccesso e frullare. Aggiungere poi sale, pepe e formaggio grattugiato.



Fare i ravioli: Stendere la sfoglia sottile e tagliare dei dischi di 10 cm di diametro: con un cucchiaio, mettere al centro un po' di formaggio tagliato sottile e un cucchiaio di pure' di radicchio e piegare a metà: chiudere bene i bordi con l'acqua. Cuocere in abbondante acqua salata e servire a strati, alternati con burro fuso e salvia. Servire caldissimi.

ZUPPA DI RADICCHIO E CIPOLLE

INGREDIENTI PER 4 PERSONE: 250 gr di radicchio, 250 gr di cipolle, 80 gr di burro, 50 gr di farina, brodo, sale e pepe, formaggio grattugiato. Pane a fette da abbrustolire.

Lavare il radicchio, tagliare le cipolle il più fine possibile e anche il radicchio. Scaldare il brodo o acqua. Nella pentola della zuppa far rosolare cipolla e radicchio a fuoco dolce finché tutto è appassito o trasparente. Aggiungere la farina e mescolare bene. Iniziare ad unire un mestolo di brodo, mescolare e man mano aggiungere tutto il brodo, lasciando sempre la zuppa un po' densa. Cuocere finché le verdure siano ben disfatte. Salare e pepare. Abbrustolire il pane in forno con un filo di olio e aglio. Togliere dal fuoco, aggiungere formaggio e un cucchiaio di olio e servire con il pane a fette.

ALTRI PIATTI

RAGU' CON IL RADICCHIO

INGREDIENTI: 200 gr di radicchio, scalogno, un porro, una carota, una gamba di sedano, 200 gr di carne trita, mezzo bicchiere di vino bianco secco, 200 gr di latte, salsa di pomodoro, olio, sale e pepe.

Il radicchio conferisce al ragu' un gusto inaspettatamente delicato, perché attenua quello della carne.

Tritare scalogno, porro, carota, sedano e rosolarli con qualche cucchiaio d'olio, unire il radicchio e la carne e lasciar rosolare. Sfumare con il vino e poi aggiungere il latte, qualche cucchiaio di salsa di pomodoro e se necessario un bicchiere d'acqua. Coprire e lasciar cuocere dolcemente finché il liquido e' assorbito. Regolare di sale e pepe.

RADICCHIO ALLA GRIGLIA

INGREDIENTI: radicchio, olio, sale pepe, aromi.

Lavare i radicchi senza sfogliarli e asciugarli. Tagliare i cespi per il lungo in 4 parti. Preparare un trito misto con olio, sale, pepe e qualche erba aromatica. Spennellare il radicchio con il trito misto. Disponli su una piastra ben calda o sulla griglia, girandoli una sola volta a metà cottura.



RADICCHIO PAESANA CON ACETO E AGLIO

INGREDIENTI: paesana, aceto, aglio, sale.

Pulire e lessare il radicchio e le radici tagliate a pezzettini. Quando e' freddo strizzarlo in modo da togliere pi acqua possibile. Disporre in vasi, distribuendo aglio crudo tagliato a fettine e sale. Versare aceto di vino fino al bordo del vaso. La preparazione si conserva per qualche tempo ed adatta per accompagnare bolliti e uova sode. Si puo' usare anche come antipasto rustico.



PESTO DI RADICCHIO

INGREDIENTI: 200 gr di radicchio trevisano, 1 acciuga sotto sale, 50 gr di noci o pinoli, 50 gr di formaggio grattugiato, olio d'oliva, sale.

Lavare ed asciugare il radicchio. Frullarlo con le noci o i pinoli e l'acciuga e tanto olio quanto basta ad ottenere una salsa cremosa. A questo punto unire sale e formaggio.

E' una salsa dal gusto fresco, perché il radicchio e' crudo. Si puo' usare per condire la pasta, con un goccio d'acqua di cottura e altro formaggio, o da usare su tartine come antipasto.

Azienda Agricola "Il Gelso"