

Radicchio al forno: la ricetta del contorno saporito e veloce



di Rina Zamorra - 08/08/2019 14:42 | aggiornato 08/08/2019 14:45

Il radicchio al forno ha un sapore amarognolo e una consistenza croccante, che si sposano bene con secondi a base di carne bianca e rossa e di pesce alla griglia.



Il **radicchio al forno** è un contorno veloce e saporito. Puoi prepararlo in appena 20/25 minuti e proporlo come accompagnamento a piatti sia di carne che di pesce. La scelta della varietà da utilizzare dipende dai tuoi gusti.

Il radicchio trevigiano ha una forma allungata e una lieve nota amara, mentre quello di Chioggia ha una forma tondeggiante e un gusto amarognolo. Esistono poi altre varietà come il radicchio di Verona dalla forma di un ovale allungato e un gusto più dolce. È verde, invece, il **radicchio Pan di Zucchero** che deve il suo nome proprio al sapore dolce. E se vuoi preparare un contorno davvero bello da vedere, puoi usare il radicchio variegato di Lusina, varietà dalle foglie verdi con puntini e striature viola.

Radicchio al forno: la ricetta

La preparazione del piatto è semplice. Prima di procedere, però, puoi adottare un piccolo espediente per **ridurre il retrogusto amarognolo del radicchio**. Ti basta lavarlo e tenerlo in ammollo per circa 30 minuti in una ciotola con acqua, un pizzico di sale e un po' di aceto di vino bianco. Se non hai il tempo di tenere in ammollo il radicchio, addolcisci il sapore del piatto utilizzando **dei pinoli**.

Una volta concluso il passaggio dell'addolcimento in acqua, inizia subito con la ricetta.

Ma quale secondo preparare? Puoi abbinare il radicchio al forno a una tagliata, un arrosto o spiedini di mare alla griglia.

Informazioni

Difficoltà

Facile

Metodo di cottura

In forno

Categoria

Verdure

Preparazione

10 minuti

Cottura

15 minuti

Tempo totale

25 minuti

Dosi

4 persone

Ingredienti

Radicchio rosso

800 gr

Sale marino

q.b.

Pepe nero

q.b.

Olio extra vergine di oliva

q.b.

Pangrattato

60 gr

Prezzemolo fresco

1 mazzetto

Preparazione

1. Lava il radicchio e taglialo. Se usi quello di Chioggia, taglialo in due. Se invece hai optato per il radicchio trevigiano, taglialo in quattro nel senso della lunghezza.
2. Metti in una ciotola l'olio, il sale e il pepe e mescola.
3. Trasferisci il radicchio in una pirofila e cospargilo con il condimento a base di olio e con il pangrattato.
4. Accendi il forno a 180 gradi e inforna per circa 20 minuti.
5. Nel frattempo trita il prezzemolo. Tira fuori il radicchio dal forno e servilo con una spolverata di prezzemolo fresco.

Radicchio al forno con il formaggio

Per rendere più saporito il radicchio al forno aggiungi una spolverata di **parmigiano grattugiato**, che in cottura formerà una crosticina croccante.

In realtà, il radicchio si sposa molto bene con il **gorgonzola** dolce o con il duetto, il formaggio composto da uno strato di gorgonzola e uno di mascarpone. Per preparare questa variante, devi lavare il radicchio, tagliarlo nel senso della lunghezza e metterlo in una pirofila. Dopodiché, lo condisci con olio e sale. A questo punto, tagli il gorgonzola a tocchetti e lo distribuisce sul radicchio. Metti in forno **a 180 gradi per 20 minuti** e il risultato sarà davvero delizioso.

Vota la ricetta

 **SCOPRI GLI OUTFIT**
AUTUNNO/INVERNO

