Bruschetta con radicchio stufato, provola e cotto

Esecuzione: Facile

Preparazione: 10

Cottura: 10

Dosi per 4 persone

Elimina le foglie esterne del radicchio, togli la parte dura della base e tagliuzzalo finemente; lavalo poi con cura. Scalda una casseruola e fai sciogliere il burro, aggiungi lo spicchio d'aglio in camicia leggermente schiacciato e cuoci il radicchio. Sale e pepe, abbassa la fiamma e continua la cottura fino a renderlo tenero e cremoso.

Tosta il pane sotto il grill del forno e ungilo leggermente d'olio. Mettici sopra il radicchio spalmandolo, distribuisci la provola a fette o cubetti e termina con il prosciutto cotto spezzettato. Passa le bruschette sotto il grill per qualcheminuto per fondere il formaggio e servi immediatamente.

Ingredienti per 4 persone

- Per le bruschette:
- 8 fette di pane casereccio
- 1 radicchio trevigiano

- 200 gr di provola dolce affumicata
- 150 gr di prosciutto cotto
- 40 gr di burro
- 1 cucchiaio di olio EV d'oliva
- 1 spicchio d'aglio
- sale e pepe