Trevisana alla griglia



Esecuzione: Facile

Preparazione: 15

Cottura: 15

Dosi per 4 persone

Monda i cespi di radicchio, lavali, scuotili per fare uscire l'acqua e asciugali. Mettili su un piatto e condiscili con un filo d'olio, sale e pepe. Avvolgi ogni cespo con 2 fettine di pancetta affumicata, fermandola con uno stecchino. Scalda bene la griglia, appoggiavi i cespi e cuocili per 10-15, girandoli di tanto in tanto e spennellandoli spesso con l'olio.

Servili caldi.

Ingredienti per 4 persone

- **Per la trevisana:**
- 8 piccoli cespi di radicchio rosso di Treviso
- 3 cucchiai di olio EV

- 16 fette di pancetta affumicata
- sale e pepe