



## RICETTA: RADICCHIO AL PEPE ROSA



Portata: Contorni

Olio Bertolli: Gentile

Difficoltà: Facile

Tempo di preparazione: 15 min.

### Ingredienti per 4 persone:

- 800 g di radicchio di Treviso
- 4 cucchiai olio d'oliva extravergine BERTOLLI GENTILE
- 100 g di pancetta a fettine
- paprica in polvere
- sale
- pepe rosa in grani

### Olio consigliato:



Gentile

### Preparazione:



Monda, lava e asciuga il radicchio. Taglialo per il lungo (1) e spennellalo d'olio (2) e fallo grigliare su una piastra ben calda per qualche minuto (3).



Nel frattempo fai dorare le fette di pancetta in una padella antiaderente (4). Sgocciolale e riducile a piccoli pezzi (5).

Pesta il pepe rosa nel mortaio (6). Disponi il radicchio su un piatto da portata e cospargilo con i pezzetti di pancetta, un pizzico di paprica e il pepe rosa. Servi subito.