



Crostoni con pesto di radicchio e noci



4 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO

TEMPO DI PREPARAZIONE
5 MINTEMPO DI COTTURA
10 MINCALORIE
250K

NOTE

INGREDIENTI

4 fette di Pane

400 g di Radicchio rosso

8 Noci

2 Cipolle rosse

4 spicchi di Aglio

Pinoli

Basilico fresco

Olio extravergine di oliva

Sale

Preparazione

- Mondate e lavate il radicchio, tagliatelo a striscioline e fatelo appassire con aglio e cipolla tritati in padella con pochissimo olio.
- Nel frattempo tritate le noci e incorporatele al radicchio. Salate e mescolate bene per amalgamare il composto.
- Disponete il pesto di radicchio sul pane, terminando con i pinoli e un po' di basilico per decorare.

I consigli di Pamela

- Invece della cipolla e dell'aglio freschi, potete utilizzare quelli secchi. Sono già pronti all'uso, perciò fa risparmiare tempo; mantengono tutte le proprietà e per reidratarli basta aggiungere poca acqua nella cottura, anche se si prepara un soffritto. Un cucchiaio colmo corrisponde a una cipolla media fresca, un cucchiaino raso corrisponde a due spicchi d'aglio freschi.
- Al posto delle noci potete utilizzare una manciata di mandorle: otterrete un gusto più dolce, che andrà a bilanciare l'amarognolo del radicchio.