

Salsa al radicchio

Salsa van radicchio

Antipasti

Calorieën per portie : 170 Kcal
Bereidingstijd : 35 mn

Ingrediënten voor 4 personen :

- 1 zakje radicchio
- Enkele eetlepels Carapelli Extra Vierge olijfolie
- 1 kleine ui
- ¼ glas droge witte wijn
- zout
- witte peper

Bereiding :

- 1 Was de radicchio en verwijder de buitenste harde bladeren. Laat uitlekken en dep de radicchio droog met een zuivere handdoek. Hak de helft van de radicchio grof met behulp van de keukenmachine, op lage snelheid. Snijd de andere helft in 7 plakken. Pel en snijd de ui in ringen. Hak ze fijn met de keukenmachine.
- 2 Verhit enkele eetlepels Carapelli Extra Vierge olijfolie in een pan en blancheer de ui op hoog vuur. Voeg de radicchio toe (zowel de gehakte als de in plakken gesneden radicchio) en giet de wijn erover. Breng op smaak met peper en zout. Zet het vuur lager en laat tot de helft inkoken, terwijl u af en toe roert.

Tip :

Deze traditionele saus smaakt fantastisch op toast en bruschetta, maar ook bij pastagerechten. Waarom eens niet serveren met een beetje geraspte Italiaanse kaas, zoals grana pandano of Parmezaan?



krediet : © LUXURY GROUP CORPORATE SRL