

## Piatto unico: radicchio saltato, patate al timo e lime, spiedini di pollo e uva nera

Prepara la valigia: questo piatto unico è un viaggio alla scoperta del gusto dell'autunno grazie al radicchio e all'uva nera.



Questo piatto unico è un crescendo di sapori. Parti dalla metà del piatto dedicata solo al **radicchio** cucinato con una preparazione base, continua poi con le **patate** che sono sì cotte semplicemente al vapore ma cambiano completamente sapore con la sola aggiunta del timo e del lime; e poi... poi c'è la parte proteica: non ci vuole nulla a infilare dei cubetti di pollo e degli acini di uva nera su uno spiedino ma, ammettilo, ci avevi mai pensato? Se la risposta è no, prova gli **spiedini** di questo piatto unico e vedrai che scoperta!

### Radicchio saltato

#### Ingredienti (per 1 porzione)

200 g di radicchio

**1/4 di cipolla Passo dopo Passo Despar**

un pizzico di gomasio

**un cucchiaio di olio extra vergine di oliva Bio, Logico Despar**

a piacere semi oleosi e frutta secca

#### Procedimento

1. Lava le foglie del radicchio, sgocciolalo senza asciugarlo e taglialo a listarelle non troppo sottili.
2. Sbuccia la cipolla e affettala sottilmente.
3. Fai appassire la cipolla in una padella con un cucchiaio di olio e falla rosolare poco a fuoco basso.
4. Aggiungo il radicchio e insaporisco con del gomasio, copro poi con un coperchio.
5. Faccio cuocere per 10 minuti a fuoco medio.

## Patate al timo e lime

### Ingredienti (per 1 porzione)

#### **100 g patate Passo dopo Passo Despar**

2 cucchiaini di succo di lime  
1 rametto di timo secco  
un pizzico di pepe bianco  
un pizzico di gomasio alle erbe

### Procedimento

1. Lava e pela le patate, tagliale a dadini e cuocile a vapore.
2. Quando saranno morbide, trasferiscile in un recipiente e schiacciale con una forchetta.
3. Aggiungi la buccia grattugiata del lime e il suo succo. Unisci anche le foglioline di timo fresco, un pizzico di gomasio e una spolverata di pepe.
4. Mescola bene il tutto e forma delle quenelles con due cucchiaini.

## Spiedini di pollo e uva nera

### Ingredienti (per 1 porzione)

#### **120 g di filetto di petto di pollo Passo dopo Passo Despar**

100 g di uva nera  
un goccio di vino bianco secco  
**un cucchiaino di olio extra vergine di oliva Garda Orientale DOP Despar Premium**  
sale iodato fine  
rosmarino  
**timo Despar**  
pepe nero macinato

### Procedimento

1. Lava e asciuga bene l'uva.
2. Taglia il petto di pollo a cubetti e infilzali negli spiedini alternando un pezzo di carne a un acino d'uva.
3. Fai cuocere in una padella gli spiedini con l'olio extra vergine di oliva, sfuma con il vino e aggiusta di sale e pepe.
4. Trascorsi 10 minuti gira gli spiedini e prosegui la cottura per altri 10 minuti.
5. Adagia gli spiedini su una pirofila e spolvera con un trito di erbe aromatiche (rosmarino, timo e peperoncino). Inforna quindi a 180°C per 3/4 minuti e servi.