

Radicchio con nocciole



Ingredienti (per 1 porzione)

1 radicchio
¼ di porro
granella di nocciole
semi di zucca
salsa di soia (preferibilmente a minor contenuto di sale)
olio extra vergine di oliva

Procedimento

1. Lavo e taglio a losanghe il radicchio.
2. Verso in una casseruola l'olio e la salsa di soia, verso anche il porro tritato e il radicchio. Accendo il fuoco al minimo e lascio appassire il tutto aggiungendo un mestolino di acqua. Cuocio per 15 minuti e lascio asciugare.
3. A fine cottura aggiungo la granella di nocciole e i semi di zucca. Mescolo bene e servo.