

## Radicchio al forno con crema di yogurt

*Come valorizzare il radicchio al forno? Aggiungi una deliziosa crema di yogurt e qualche noce...come in questa ricetta!*



Fan del **radicchio**? Questa ricetta è dedicata a te. Il semplice **radicchio al forno** si fa ancora più buono perché accompagnato da una **deliziosa salsa allo yogurt** e qualche noce tritata. Provala per una porzione di verdure saporita, facile e veloce da preparare!

**Difficoltà: bassa**

**Costo: bassa**

**Tempo di preparazione: 40 min.**

### Ingredienti per 1 persona

200 g di radicchio precoce

**2 cucchiaini di yogurt intero bianco Bio,Logico Despar**

**Mezzo cucchiaino di miele di acacia Despar Premium**

1 cucchiaino di noci tritate

1 cucchiaio di succo d'arancia

Mezzo spicchio di aglio

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

Sale e pepe nero q.b.

### Procedimento:

1. Lava, monda e taglia il radicchio in 4 parti longitudinalmente. Trasferiscilo in una leccarda rivestita con carta forno assieme all'olio, il sale, il pepe e l'aglio a fettine. Cuoci in forno a 140 °C per 40 minuti.
2. Nel frattempo, mescola lo yogurt con il miele, il succo d'arancia e le noci.
3. Una volta cotto il radicchio, lascialo intiepidire e cospargilo con la crema di yogurt al miele, arancia e noci.