Radicchio tardivo di Treviso al forno

dg: sg

Saison ist ab Ende November bis Ende Januar. Wertvollster, schönster und mildester ist der Tardivo di Treviso, als Salat oder al forno.
Der beste, kleine Radicchietto wächst in der Lagune von Venedig.
Besonders delikat ist er auf Holzkohlenglut gegrillt. Achtung, dass er dabei nicht verkohlt.

2 Personen

200 g Radicchio di Treviso, möglichst lang
4 EL Olivenöl
Salz & schwarzer Pfeffer

Ofen während 15 Minuten auf 200 Grad vorheizen.
Inzwischen die Radicchio längs halbieren und mit der Schnittseite nach unten in eine Gratinform legen. Mit Olivenöl beträufeln und salzen & pfeffern.
Im Ofen 30 Minuten backen, dabei alle 10 Minuten wenden.

Tipp
Mit Balsamico TRADIZIONALE «Affinato» 12-jährig umträufeln.