

---

## Radicchio tardivo di Treviso con stracchino

(cicoria cotschna cun gorgonzola)

per 4 persunas

Ingredienzas:

800 grams radicchio tardivo di Treviso (chicorée cotschen/cicoria cotschna)  
ieli d'ulivas  
1 presa sal

Nettegiar il radicchio, tagliar or la ragisch, parter per lung en 4 fin 6 tocs, brassar en ieli d'ulivas ed ensalar, prender chazetta da la platta, metter si viertgel e laschar pussar ½ ura, lura metter tocca en plat per furnel.

130 grams stracchino (gorgonzola, u taleggio senza buliu)  
ieli d'ulivas  
paiver

Cungir radicchio cun daguts d'ieli d'ulivas e cun paiver, dar suravi stracchino taglià, coier en furnel prestgaurà per 15 minutas fin ch'il chaschiel è luà.

Bun appetit!

---