Pomì
O Così. O Pomì.

Parmigiana di radicchio

Tempo di preparazione: 25 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Olio extra vergine di oliva: 4 cucchiaini
- Origano: q.b.
- Parmigiano grattugiato: 25 gr
- Pepe nero: q.b.
- Radicchio (io ho utilizzato quello lungo): 1
- Sale: q.b.
- Scamorza: 100 gr

Preparazione

1. La parmigiana di radicchio è semplicissima e veloce da preparare, come prima cosa preriscaldate il forno a 180° gradi.
2. Sciacquate il radicchio e asciugatelo.
3. Prendete una pirofila e oleatela con un cucchiaino di olio extra vergine di oliva.
4. Realizzate un primo strato di foglie di radicchio e condite poi con la **polpa fine Pomì**, un cucchiaino di olio, parmigiano grattugiato, scamorza tagliata a pezzettini, origano, sale e pepe.
5. Proseguite in questo modo fino all’esaurimento di tutti gli ingredienti.
6. Infornate la parmigiana di radicchio e lasciatela cuocere per circa 15 minuti.
7. La parmigiana di radicchio è pronta, sfornatela e attendete qualche minuto prima di servirla, è filante e golosa, andrà a ruba!

For this recipe we used:

Polpa Fine 400 gr