



Vizio & Sfizio

RADICCHIO AL CAPRINO (appetizer)

INGREDIENTI

il cuore di 1 cespo di radicchio di Castelfranco

formaggio di capra fresco

gherigli di noce

zafferano in pistilli (Santu Engiu - Su Tzaffaranu)

olio e.v.o., sale e pepe

PROCEDIMENTO

Staccate le foglie di radicchio, lavatele, asciugatele e riempitele con un po' di formaggio di capra. A parte emulsionate una tazzina di olio, 1 cucchiaino di sale grosso e pepe pestato.

Condite il formaggio con l'olio filtrato e rifinite ogni foglia con un gheriglio di noce e qualche stimmo di zafferano.

Buon Appetito !!!