



Radicchioherzen mit Edelpilzkäse

Cuori di radicchio con formaggio erborinato

Zutaten (für 4 Personen):

200 g Radicchio
150 g Edelpilzkäse (Roquefort oder Gorgonzola)

Marinade:

1 TL Schalotten, fein gehackt
2 EL **Sairet Dressing Apfel-Molke**
4 EL Olivenöl
Salz
Pfeffer aus der Mühle

Weiteres:

1 TL Pinoli (Pinienkerne), leicht geröstet
1 EL Kerbel

Zubereitung:

Radicchio putzen, die äußeren Blätter entfernen, die Salatherzen waschen.
Käse in Stücke schneiden.
Für die Marinade in einer Schüssel Schalotten mit Salz, Pfeffer und **Sairet Dressing Apfel-Molke** verrühren und Olivenöl langsam einrühren.
Radicchioherzen in einer Schüssel mit der Marinade anmachen.
Auf Tellern anrichten, Edelpilzkäse darauf verteilen und mit Pinoli und Kerbel garnieren.

Ingredienti (per 4 persone):

200 g di radicchio
150 g di formaggio erborinato (gorgonzola o roquefort)

Marinata:

1 c di scalogno tritato finemente
2 C **Sairet Condimento Siero-mela**
4 C di olio d'oliva
pepe appena macinato
sale

Altro:

1 c di pinoli leggermente tostati
cerfoglio

Preparazione:

Pulire il radicchio, eliminarne le foglie esterne e lavarne il cuore.
Tagliare il formaggio a dadini e mischiarlo all'insalata.
Per la marinata, mescolare in una ciotola lo scalogno, il sale, il pepe, il **Sairet Condimento Siero-mela** ed aggiungere lentamente l'olio.
Disporre i cuori di radicchio in una scodella e condirli con la marinata.
Prelevare poi le singole porzioni di radicchio e disporle al centro di piatti piani insieme ai pinoli e al cerfoglio.

