



LA RICETTA

**PRINCIPALI
INGREDIENTI
GIÀ PRESENTI NELLA
PREPARAZIONE:**

*Macinato misto con carne
di vitello e maiale, pancetta,
grana, sale, fiocchi di
patate, radicchio e crema
di radicchio.*

COTTURA: Riporre il
preparato in una teglia
anti-aderente, aggiungere olio
e "sfumare" con del vino bianco.
Cuocere per 15-20 min.
a fuoco moderato e con
coperchio.

Barchette al radicchio

*... Navigando
in cucina*

I CONSIGLI DEL MACELLAIO

IL CONTORNO:
Le barchette si accompagnano
a spinaci e patate lessate.

IL VINO:
Si consiglia un Pinot bianco.

