

CONTORNI

# *Insalata di radicchio e taleggio*

Difficoltà 

Tempo richiesto  20 min

## Ingredienti (per 4 persone)

**Taleggio**

250 gr

**Pane casereccio**

200 gr

**Radicchio trevigiano**

2 cespi

**Olio Extravergine d'oliva**

q.b.

**Sale e pepe**

q.b.

## Descrizione

L'insalata è di fatto un ottimo contorno, se accompagnata dai giusti ingredienti può anche diventare un delizioso piatto unico molto saporito. In questa ricetta utilizzeremo il radicchio trevigiano, un tipo di radicchio molto gustoso, dal sapore un po' amarognolo ideale da abbinare a un ingrediente altrettanto deciso per dare vita a piatti irresistibili. Noi abbiamo scelto di accostare al radicchio trevigiano del Taleggio DOP Vero Cademartori che ha tutte le caratteristiche necessarie per realizzare un delizioso piatto unico.

Per preparare l'insalata di radicchio e taleggio cominciate lavando e mondando i cespi di radicchio: privateli delle parti più dure e tagliateli a strisce; quindi asciugateli bene aiutandovi con della carta da cucina. Tagliate il pane casereccio a fette e poi in cubetti. Condite leggermente i cubetti di pane con un po' di olio extravergine di oliva, poi metteteli in una teglia foderata di carta forno e infornateli in forno preriscaldato a 200° per qualche minuto, fino a quando non saranno belli dorati e croccanti, poi toglieteli dal forno e lasciateli raffreddare. Mettete un goccio di olio in una padella e cuocete il radicchio trevigiano tagliato a striscioline. Saltatelo a fiamma media per qualche minuto, poi togliete dal fuoco e lasciate da parte. Nel frattempo private il Taleggio DOP Vero Cademartori dalla propria crosta e tagliatelo a cubetti piccoli.

Prendete una insalatiera e metteteci dentro il radicchio saltato con il suo liquido di cottura, il Taleggio DOP Vero Cademartori a cubetti e, infine, il pane a cubetti tostato. Condite con un goccio di olio e girate il tutto delicatamente. Porzionate e servite l'insalata di radicchio e Taleggio.