



PARTECIPA AL NOSTRO BLOG

**DANTE**

Scrivi a [ricettedifamiglia@oliodante.com](mailto:ricettedifamiglia@oliodante.com)  
e chiedi un consiglio allo chef di Olio Dante

## PICI CON CIPOLLA, RADICCHIO E POMODORINI CAMELLATI

[saporiconcerto.blogspot.it](http://saporiconcerto.blogspot.it)



### Ingredienti:

200 g di farina 00

100 g di farina di semola rimacinata

2 cucchiaini di Olio Extravergine di Oliva Dante con vitamina D

un pizzico di sale

acqua q.b.

1 cespo di radicchio rosso di Treviso

1 cipolla bianca

pomodorini datterini

3 cucchiaini di zucchero

### Preparazione:

Per la preparazione eseguite i passaggi che trovate qui. Lavate e tagliate a listarelle il radicchio, affettate sottilmente la cipolla e a metà i pomodorini e fate stufare velocemente in tre padelline antiaderenti separate con un po' di olio extravergine di oliva. Quando sono ammorbidite aggiungete un cucchiaino di zucchero per ogni verdura e fate glassare. Scolate i picci e conditeli con le verdure preparate precedentemente.

