



Ingredienti:

- 8 ali di pollo
- 2 ciuffi di radicchio precoce di Treviso
- sale pepe

Preparazione:

Tagliare in due le ali di pollo e togliere la pelle.

Mettere le ali di pollo in una casseruola con poco olio, a metà cottura aggiungere il radicchio, il sale e il pepe.

Quando le ali saranno cotte togliere il radicchio e frullarlo fino a renderlo una crema.

Rimettere il radicchio frullato nella casseruola con il pollo e far andare ancora per pochi minuti.