

# Tomino con funghi e radicchi alla piastra

## INFORMAZIONI

- 2 persone
- **370Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **45 minuti**
- ricetta **vegetariana**
- ricetta **light**

## INGREDIENTI

- 400 g di funghi champignon di medie dimensioni
- 2 radicchi rossi di Treviso precoci
- Olio extravergine di oliva
- Sale fino
- Aceto di mele
- Pepe nero macinato al momento
- 2 tomini



## PREPARAZIONE

- Pulire i funghi tagliando la base con le radichette e lavarli sotto acqua fresca corrente. Tagliarli a metà per il lungo.
- Togliere dai radicchi le foglie più esterne se rovinate e tagliarli in 4 parti per il lungo. Sciacquarli sotto acqua corrente e scuoterli per eliminare l'eccesso d'acqua.
- Scaldare la piastra in ghisa sul fuoco, ungerla con un filo d'olio ed asciugarla bene con carta da cucina.
- Cuocere i funghi da entrambi i lati per una 5-6 minuti circa. Ritirarli e, aiutandosi con un pennello da cucina, ungerli da entrambi i lati con poco olio e cospargerli con un pizzico di sale fino.
- Mettere sulla piastra i radicchi e cuocerli da entrambi i lati per 10 minuti circa. Miscelare in una ciotola un filo d'olio con qualche goccia di aceto, una macinata di pepe ed ungere i radicchi una volta ritirati. Cospargere con un pizzico di sale.
- All'ultimo ungere nuovamente la piastra asciugando le eccedenze, abbassare la fiamma al minimo e mettere sulla piastra i tomini, da cuocere da entrambi i lati fintanto che non risultino morbidi e rigonfi.
- Servire immediatamente.

## STAGIONE

Gennaio, febbraio, marzo, ottobre, novembre, dicembre

## AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.