



Radicchio di Treviso sott'olio - [Visualizza sul sito di alizée67](#)

conserva - verdure - ortaggi

Ingredienti:

2 kg circa di radicchio di Treviso a cespi piccoli  
3 litri d'acqua  
mezzo litro di aceto bianco  
un cucchiaino di zucchero  
3 cucchiaini di sale  
foglie di alloro  
pepe in grani  
olio e.v.o.  
aglio

Procedimento:

Mondare e tagliare in quarti o a metà i cespi di radicchio e lavarli bene per togliere la sabbietta residua.  
[immagine non più disponibile]

In una pentola capiente mettere l'acqua con l'aggiunta dell'aceto, lo zucchero, il sale l'alloro e il pepe in grani.  
Al momento del bollore immergere il radicchio e far bollire per 3-4 minuti.



Stendere il radicchio in un canovaccio pulitissimo e lasciare raffreddare.



Asciugare bene il radicchio e metterlo in modo uniforme nei vasetti ben puliti e asciutti. Aggiungere per ogni vasetto altre due foglie d'alloro il pepe in grani e se si vuole anche uno spicchio d'aglio. Aggiungere l'olio evo fino a sommergere il radicchio cercando di far fuoriuscire l'aria che si accumula tra i cespi.

Chiudere ermeticamente e conservare in ambiente fresco e asciutto possibilmente lontano dalla luce.



Il radicchio così conservato è pronto per essere consumato dopo 15-20 giorni e può durare fino a 2-3 mesi.