



Giornate del Radicchio 2017

**MINI BURGER-GOURMET CON PANE BISCOTTATO AL RADICCHIO,
SALSA AL RADICCHIO MARINATO E MELA CONFIT**

di Maurizio Gallina – Ristorante Da Gerry, Monfumo (TV)

INGREDIENTI PER 30 MINI-PORZIONI

- 60 fette di pane al radicchio (o pane bianco)
- 500 g di carne di manzo Laugenrind macinata
- 2 uova
- 100 g Trentingrana grattugiato
- 400 g di Radicchio Alta Val di Non tagliato fine
- 200 g di pane raffermo
- Mele confit
- salsa al radicchio (Radicchio, vino rosso, maionese)
- sale e pepe

PREPARAZIONE:

Disporre le fette di mele in forno per ca. un ora a 120 °C. Preparare un impasto con la carne Laugenrind macinata, le uova, Trentingrana, sale, pepe ed il radicchio tardivo scottato in padella ed il pane raffermo messo in ammollo di latte e strizzato. Preparare delle polpettine da ca. 30 g cadauno. Preparare una classica maionese all'uovo ed aggiungere il radicchio tardivo marinato, macinato frullato e passato al setaccio.

Impiattare: Scottare le fette di pane al radicchio in padella. Sulle fettine adagiare il mini burger scottato in padella per alcuni minuti ed una fettina di mela. Impiattare con della salsa al radicchio.

Consiglio di vino: Graf – Selezione “Merlot-Lagrein” 2015, Cantina Merano