



Radicchio essiccato

Ingredienti

radicchio

La comodità di avere un cibo essiccato, in questo caso il radicchio, è che si può acquistare quando il suo prezzo è più basso e consumare durante tutto l'anno. Il radicchio essiccato è l'ideale se si vuole preparare un risotto, io di solito lo essicco e lo inserisco in un sacchetto per il sottovuoto insieme al riso, alla cipolla essiccata ed a qualche gheriglio di noce, in questo modo ho già tutto porzionato.



Procedimento:

tagliare a striscioline il radicchio, lavarlo bene e metterlo a colare, quindi tamponarlo con un canovaccio per eliminare più acqua possibile. Distribuire le striscioline di radicchio sui vari ripiani dell'essiccatore e far essiccare a 40° per circa 20 ore.

Conservare in un barattolo, possibilmente di vetro, con chiusura ermetica.