



Ingredienti:

- 1 pollo
- 3 ciuffi di radicchio di Treviso precoce
- sale - pepe

PREPARAZIONE:

Tagliare a pezzi il pollo e togliere la pelle.

Mettere il pollo in una casseruola con poco olio, dopo averlo ben rosolato aggiungere 1/2 bicchiere di acqua e mettere il coperchio alla casseruola.

A metà cottura aggiungere il radicchio tagliato in 4 spicchi, il sale, il pepe e portare a termine la cottura, sempre con il coperchio.

Quando il pollo sarà cotto 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.

Se dovesse avanzare del sugo, un consiglio, adoperatelo per condire la pasta.