



Marmellata di Radicchio di Chioggia - [Visualizza sul sito](#)
di silvia

marmellata - verdura

Dalla prova del cuoco

1 kg. radicchio tagliato finemente a julienne
500.gr.zucchero
due fettine di buccia di limone senza il "bianco"

Mettere il radicchio con lo zucchero nella pentola, far cuocere per un'ora lentamente, poi continuare la cottura fino a che lo zucchero è quasi caramellato. Versare nei vasetti (con questa dose me ne sono venuti due vasettini), Sterilizzare bollendo i vasetti 20 minuti in acqua.

E' da servire con i formaggi stagionati.

