

Radicchiello verde o Merigato  
da campo con pancette.

Lasciate a Bagno in acqua fresca il Radicchiello  
dopo di che con un canocci lo asciugate per  
bene dandolondo versatelo in una terrina  
ampia in un tegamino dorate delle  
pancette di Maiale Tagliate la stringhe con  
un fo d'olio d'oliva e uno spico d'aglio  
Versate sul Radicchiello le pancette scrostate  
Terminate con un fo di Sale fino pepe nero  
Macinato e un cucchiaino d'aceto di vino  
mescolate per bene servite come contorno  
questa delizia d'altro tempo ha piacere  
aggiungete dei fagioli lessi.



Luigi Bregola  
2005