

## Il Rati o Ramolaccio

Written by Administrator

Wednesday, 13 February 2013 08:35 - Last Updated Monday, 18 March 2013 10:25

---



### IL RATI

Il ramolaccio o rafano o rati in friulano (*Raphanus sativus*) appartiene alla famiglia delle crucifere. Ha caratteristiche simili al ravanello e come per questo la parte che si consuma è la radice tondeggiante che però nel rati ha dimensioni che arrivando a quelle di un pompelmo. Il sapore è intenso e piccante. Si prepara pelando il ramolaccio e grattugiandolo con una grattugia carote. Per ammorbidirne il gusto è consigliabile, una volta grattato, cospargerlo di sale grosso, lasciarlo riposare per alcune ore e poi consumarlo condito con olio. Tradizionalmente in Friuli si offre in occasione delle ceneri in abbinamento alla Aringa.