

TORTA AL RADICCHIO

Ingredienti

1 kg radicchio rosso
1 rotolo pasta sfoglia
250 g ricotta
2 uova
150 g prosciutto cotto
Sale
Pepe
Burro

Preparazione

Tagliare il radicchio a fette.

Lavarlo ed asciugarlo.

Mettere una noce di burro ed il radicchio in una pentola. Inizialmente utilizzo due pentole, il wok poiché ha i lati alti ed un'altra grande. Condire con sale e pepe.

Cuocere il radicchio finché diventa una poltiglia.

Stendere la pasta su di una teglia, uso quelle in silicone poiché sono pratiche.

Mescolare in una ciotola il prosciutto cotto precedentemente tagliato a stricoline con la ricotta ed un uovo intero.

Aggiungere al composto il radicchio cotto e mescolare bene il tutto.

Versare il composto così ottenuto sopra la pasta sfoglia e richiudere non completamente cosicché la torta ha una valvola di sfogo per il calore.

Prendere il giallo dell'uovo e spennellare la pasta sfoglia.

Infornare a metà forno e cuocere a 200 per ca. 30 min. nel forno preriscaldato.