



TORTE SALATE E SFORMATI

Torta salata di radicchio verde e taleggio



1 TORTA SALATA DA 8 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE
25 MIN



TEMPO DI COTTURA
50 MIN



CALORIE
470K

NOTE

INGREDIENTI

1 confezione da 230 g di Pasta sfoglia pronta (rotonda)

PER IL RIPIENO

200 g di Radicchio verde

300 g di Taleggio

200 g di Ricotta fresca

200 ml di Panna fresca

4 Uova

1 Cipolla dorata

1 spicchio di Aglio

Basilico fresco

4 cucchiaini di Olio extravergine di oliva

Sale

Pepe

Preparazione

- Dedicatevi alla farcitura. Mondate il radicchio, riducetelo a listarelle, lavatelo e scolatelo.
- Tritate la cipolla e l'aglio e fateli appassire in un tegame con un fondo di olio, per 4-5 minuti a fuoco basso.
- Aggiungete il radicchio, un pizzico di sale e pepe, e fate insaporire per 1-2 minuti a fuoco vivace. Mettete il coperchio e cuocete a fiamma bassa per circa 5 minuti; se necessario unite poca acqua bollente, ma alla fine il radicchio dovrà risultare piuttosto asciutto, nel caso togliete il coperchio e fate ritirate a fiamma più alta. Spegnete e fate intiepidire.
- Intanto in una ciotola capiente setacciate la ricotta, unite le uova e mescolate con una frusta a mano per amalgamarle.
- Aggiungete la panna, il taleggio tritato grossolanamente, delle foglioline di basilico spezzettate e il radicchio; mischiate sempre con la frusta e regolate di sale e pepe.
- Srotolate la pasta sfoglia e adagiatela con la sua carta in una teglia di 24 cm di diametro, foderando anche i bordi, poi bucherellatela con una forchetta. Versatevi il composto di formaggio e livellate delicatamente la superficie.
- Trasferite la torta salata in forno preriscaldato a 200°C (funzione statica) per 35-40 minuti, facendo attenzione che la superficie non si scurisca troppo.
- Sfornate, fate intiepidire e quindi togliete con attenzione la torta dallo stampo, aiutandovi con la carta; appoggiatela sul vassoio, con una spatola piatta staccate la carta e sfilatela delicatamente. Servitela subito, ma è ottima anche a temperatura ambiente.

Carla Marchetti

I consigli di Carla

- Se volete preparare la pasta da soli, optate per la brisée (la pasta sfoglia preparata a mano ve la sconsigliamo in quanto è molto difficile da stendere).
- Per ottenere una nota croccante, aggiungete qualche gheriglio di noce spezzettato nella farcitura.