

idee **vegetariane**

© riproduzione riservata



Preparazione
10 min.

Cottura
20 min.

“Puoi arricchire questi tortini con gherigli di noci spezzettati grossolanamente, oppure con funghetti sott'olio tagliati a dadini.

6 piatti con le ARANCE

**Profumate ricette veg
che nutrono in modo sano
e piacciono a tutti**

A CURA DI **M. BERGAMASCHI**
RICETTE E FOTO DI **A. SIMONELLI**
E **MADALINA POMETESCU**



86

Tortini al radicchio e taleggio

Per 6 persone
1 confezione di pasta sfoglia rettangolare
- 1 piccolo cespo di radicchio di Treviso -
200 ml di panna da cucina - 2 uova - 60 g
di parmigiano reggiano grattugiato - 150 g
di taleggio - 1 arancia - sale - pepe

Taglia il radicchio a strisciole e riduci il taleggio a cubetti. Grattugia la scorza dell'arancia poi sbucciala al vivo: elimina le calotte alle estremità, appoggia il frutto su un tagliere e, tenendolo in posizione verticale, taglia la scorza in profondità con un coltello, arrivando alla polpa viva. Infila la lama fra la polpa degli spicchi e la pellicina e staccali, spingendoli verso l'esterno.

Stendi la sfoglia e ricava 6 dischi con un tagliapasta di circa 10-12 cm di diametro, poi foderà 6 pirottini o cocottine da forno. **Disponi nel guscio di pasta** qualche fettina di radicchio, cubetti di taleggio e spicchi d'arancia, poi spolverizza con il parmigiano reggiano. Sbatti la panna con le uova, sale e pepe, versa il composto nei pirottini e cuoci in forno già caldo a 180° per circa 20 minuti. Spolverizza con la scorza dell'arancia e servi.

Crema di patate al tartufo

Per 4 persone
Preparazione 20 minuti
Cottura 40 minuti

200 grammi di patate - 1 arancia non trattata - 100 ml di latte - 100 ml di brodo vegetale - 1/2 cipolla bianca piccola - 20 g di burro - 1 tartufo nero - 2 rametti di maggiorana - sale - pepe

Lessa le patate in acqua bollente per circa 35 minuti. Sbucciale e passale allo schiacciapatate. Rosola la cipolla tritata in una casseruola con il burro per 3-4 minuti, finché sarà morbida, aggiungi la crema di patate, versa il latte e il brodo caldi, regola di sale e pepe, mescola e cuoci per 3-4 minuti a fiamma bassa. **Sbuccia al vivo l'arancia:** dopo aver eliminato le calotte alle estremità, appoggia il frutto su un tagliere e, mantenendolo in posizione verticale, taglia la scorza in profondità con un coltello, arrivando alla polpa viva. Infila la lama fra la polpa e la pellicina di ciascuno spicchio e, spingendolo verso l'alto, staccalo dalla membrana che lo riveste. **Suddividi la crema** di patate ben calda nelle ciotoline, aggiungi gli spicchi d'arancia, il tartufo a fettine sottili e completa con le foglioline di maggiorana.

