

con gusto | le stagioni

Torta salata radicchio e Taleggio

Ingredienti*

Pasta brisée, 230 g
Radicchio tardivo, 2 cespi
Taleggio, 100 g
 Parmigiano, 40 g
 Uova, 4
 Panna fresca, 250 ml
 Olio evo
 Sale e pepe

*per 1 stampo di 24 cm

Preparazione

Mondate il radicchio, un cespo tagliatelo in pezzi e l'altro lasciatelo con le foglie intere. Condite il radicchio tagliato con sale e due cucchiaini di olio; saltatelo in padella per pochi minuti, dovrà rimanere sodo.

Imburrate e infarinate una tortiera e foderatela con la pasta brisée, avendo cura di farla fuoriuscire leggermente dai bordi. Bucherellatela appena con una forchetta.

In una ciotola mescolate le uova con la panna, il parmigiano grattugiato e regolate di sale e pepe. Mettete sul fondo della pasta i cubetti di Taleggio in modo da coprire tutta la base, adagiatevi sopra il radicchio saltato, le foglie intere sistemandole a raggiera e versateci sopra il composto di uova e panna. Con l'aiuto di un coltello pareggiate la pasta che fuoriesce dai bordi e cuocete in forno preriscaldato a 160°C per 50 minuti circa. Fate intiepidire prima di sfornare e servire la torta.

