



**GUIDA**

# CUCINA



◀ Cotto e mangiato ▶

**LA RICETTA DI TESSA**

## Torta al radicchio pere e taleggio



**TESSA GELISIO (42)**  
CONDUCE SU ITALIA 1  
"COTTO E MANGIATO"  
ALL'INTERNO DI STUDIO  
APERTO ALLE 12.25.

**INGREDIENTI** • 1 pasta sfoglia  
• 600 grammi di radicchio  
• 200 grammi di taleggio tagliato a dadini • 1 pera tagliata a cubetti • 4 uova • 1 cipolla  
• formaggio grattugiato • olio extra vergine d'oliva • sale • pepe.

**PREPARAZIONE** Scaldare l'olio in padella e rosolate la cipolla. Aggiungete il radicchio, il sale, il pepe e completate la cottura. Fate raffreddare e

aggiungete gli altri ingredienti: la pera a dadini, il taleggio a tocchetti, abbondante formaggio grattugiato e le uova. Salate e amalgamate il tutto. Prendete la pasta sfoglia rotonda, stendetela in una teglia, versate il contenuto della torta salata e chiudete i bordi. Infornate a 200 gradi per 20 minuti circa. ■