



**TORTINO DI RADICCHIO
CON FONDUTA DI TALEGGIO**

MEDIA
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 1 ORA
500 CAL/PORZIONE

800 g di radicchio di Treviso precoce - 100 g di radicchio di Treviso tardivo - 500 g di ricotta di pecora - 1 scalogno - 4 tuorli - 80 g di parmigiano reggiano Dop grattugiato -

burro - 250 g di taleggio - 2 dl di latte - 2 cucchiaini di aceto di vino rosso - olio extravergine d'oliva - sale - pepe nero

1 Mondate il radicchio precoce, tenete da parte una decina delle foglie più grandi, tagliate le altre a tocchetti, lavatele e asciugatele. Sbucciate e tritate finemente lo scalogno, quindi fatelo stufare a fuoco basso in una padella con 20 g di burro e 1 cucchiaino d'olio: unite le foglie di radicchio precoce a tocchetti, una presa di sale, 1 cucchiaino di aceto rosso e fate cuocere su fiamma vivace fino a quando tutta l'acqua di vegetazione sarà evaporata. Fate intiepidire.

2 In una terrina, mescolate la ricotta con i tuorli, il parmigiano grattugiato, una presa di sale e una generosa macinata di pepe; unite il radicchio intiepidito e mescolate. Sciogliete 30 g di burro in una padella, unite le foglie di radicchio rimaste, salatele e bagnatele con l'aceto rimasto. Scolatele e stendetele su un foglio di carta da forno.

3 Imburrate uno stampo a cerniera del diametro di 18 centimetri, rivestitelo con carta da forno, imburrate anche questa e rivestite fondo e bordi con le foglie di radicchio tenute da parte facendole sbordare dallo stampo. Aggiungete il composto di ricotta e radicchio appena preparato, livellatelo e ripiegatevi sopra le foglie che escono dai bordi. Cuocete il tortino in forno a 180° per 50 minuti. Intanto, private il taleggio della crosta, tagliatelo a fettine, trasferitelo in un pentolino e fatelo sciogliere su fiamma bassa aggiungendo il latte e una macinata di pepe. Sfornate il tortino, lasciatelo intiepidire e sfornatelo. Servitelo con il radicchio tardivo e la fonduta di taleggio.

