



Cestini al radicchio con uovo morbido



Ingredienti

- 1 confezione di Pasta Sfoglia Rotonda
- 200 g di Ricotta
- 1 cespo di Radicchio
- 8 Uova
- Sale q.b.
- Pepe q.b.

Preparazione

1. Lavate e fate a striscioline il radicchio. Saltatelo in padella una decina di minuti con olio e sale. In una ciotola unite il radicchio, la ricotta, il parmigiano, sale e pepe e mettere da parte. Srotolate la sfoglia, ritagliate con un coppapasta 8 tondi e metteteli negli stampini per tortina leggermente oliati. Con i rebbi di una forchetta bucherellare il fondo delle quiche, riempitele con crema di ricotta e radicchio e infornate a 180° per circa 15 minuti. Sfornate, posizionate sul ripieno un tuorlo e infornate nuovamente per altri 5/7 minuti. Sfornate, lasciate intiepidire e servite per una splendida colazione o brunch.

Informazioni nutrizionali

carboidrati
Energia
grassi
Fibra
Proteine
Grassi saturi
Sodio
zuccheri



4 4 persone