Torta di rose salata con radicchio e gorgonzola

Ingredienti

- 1 confezione di Pasta Sfoglia Rettangolare
- 300 g di Radicchio
- 100 g di Gorgonzola dolce
- 100 g di Parmigiano grattugiato
- 2 cucchiai di Aceto balsamico
- Olio extra vergine di oliva q.b.
- Sale q.b.

Preparazione

1. Pulite il radicchio e saltatelo in padella con un cucchiaio di olio per circa tre minuti. Salate, sfumate con un paio di cucchiai di aceto balsamico e saltate per un altro paio di minuti. Stendete la sfoglia, spalmatevi sopra il gorgonzola e successivamente il radicchio cotto. Completate con una spolverata di formaggio grattugiato, arrotolate la sfoglia e tagliate il rotolo in 9 spirali. Ungete di olio una teglia rotonda e disponetevi le spirali appena discostati tra loro, formando un fiore. Irrorate con un filo di olio ancora, cospargete ancora con un po' di parmigiano e infornate a 180 °C per 25-30 minuti.

Informazioni nutrizionali

carboidrati

Energia

grassi

Fibra

Proteine

Grassi saturi

Sodio

zuccheri

45

8 8 persone