



OX

Buitoni

Torta salata con
radicchio e pere

Ingredienti

- 1 rotolo di Pasta Sfoglia Delicata
- 1 kg di Radicchio
- 2 Pere
- 150 g di Noci
- 200 g di Ricotta
- 150 g di Scamorza
- 2 Uova
- 1 Limone
- Sale q.b.
- Pepe q.b.
- Olio q.b.

Preparazione

1. Elimina le foglie esterne del radicchio e taglialo a strisce sottili. Il nostro segreto per eliminare il sapore amarognolo del radicchio è quello di immergerlo in acqua fredda per almeno 10 minuti e scolarlo molto bene prima di cuocerlo. Scalda in una padella capiente due cucchiaini di olio, quando caldo aggiungi il radicchio e stufalo finché tenero. Bagnalo con un goccio di succo di limone per fare rinvenire il colore e aggiusta di sale. Nel frattempo sbatti le uova con la ricotta, sale e pepe. Sbuccia le pere e tagliale a cubetti piccoli. Taglia la scamorza a pezzetti. Unisci il radicchio, scolandolo bene dall'acqua rilasciata in cottura, al composto di uova e ricotta. Aggiungi anche le pere, la scamorza e le noci rotte a pezzetti con le mani. Amalgama bene tutti gli ingredienti. Stendi la pasta in una teglia da 28 cm di diametro, spolvera il fondo con del pangrattato, per assorbire eventuale acqua durante la cottura, e versa il ripieno distribuendolo omogeneamente. Richiudi i bordi su loro stessi. Inforna a 180°C per circa 40 minuti, finché la pasta sarà ben cotta. Fai raffreddare prima di tagliarla, servi tiepida.

Informazioni nutrizionali

carboidrati

Energia

grassi

Fibra

Proteine

Grassi saturi

Sodio

zuccheri

🕒 65

👤 8 8 persone