Torta salata senza glutine al radicchio e formaggio

Ingredienti

- 1 rotolo di Pasta sfoglia senza glutine
- 200 g di Taleggio
- 1 Radicchio
- 2 Uova
- 100 g di Parmigiano
- 1 Cipolla
- 1 bicchiere Vino

Preparazione

1. Lavate il radicchio, asciugatelo e tagliatelo grossolanamente; mondate e affettate la cipolla, e rosolatela in una padella con l'olio extravergine. Versatevi il vino, coprite e lasciate stufare per circa 30 minuti; a metà cottura, unitevi il radicchio e coprite nuovamente. Salate, pepate e fate intiepidire. Aggiungete le uova sbattute e il parmigiano, e amalgamate. Foderate una teglia di 24 cm di diametro e dai bordi alti con carta da forno inumidita; sistematevi la pasta sfoglia senza glutine, bucherellatela con i rebbi di una forchetta e farcitela con il ripieno preparato. Tagliate a tocchetti il taleggio, distribuitelo sulla superficie della quiche e infornate a 180 °C per circa 30 minuti. Poi togliete dal forno, lasciate intiepidire, sformate su un piatto da portata e servite in tavola.

Informazioni nutrizionali

carboidrati	17.25 g
Energia	351.69 kcal
grassi	23.08 g
Fibra	2 g
Proteine	17.23 g
Grassi saturi	11.46 g
Sodio	614.6 mg
zuccheri	1.18 g

40

6 6 persone