



Torta di rose salata con radicchio e gorgonzola

Torte Salate

🕒 45m

👥 8



Ingredienti

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

Informazioni nutrizionali

Numero di porzioni

Preparazione

PASSAGGI 1 Pulite il radicchio e saltatelo in padella con un cucchiaino di olio per circa tre minuti. Salate, sfumate con un paio di cucchiaini 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.