Tortini di pasta sfoglia al radicchio

LO SPICCHIO D'AGLIO

INFORMAZIONI

- **4** persone
- **390Kcal** a porzione
- dificoltà **media**
- pronta in **1 ora**
- ricetta **vegetariana**
- si può **preparare in anticipo**

INGREDIENTI

- 250 g di pasta sfoglia
- 1 piccolo cespo di radicchio rosso di Chioggia
- 2 cucchiai d'olio extravergine di oliva
- 200 ml di brodo vegetale
- pepe
- sale
- 1 cucchiaino di aceto balsamico
- 100 ml di latte in besciamella
- 40 g di Taleggio
- 1 uovo

PREPARAZIONE

- Preriscaldare il forno a 200°C.
- Stendere la pasta sfoglia in un disco di 2-3 millimetri di spessore e ritagliarne 8 dischi.
- Rivestire una teglia con un foglio di carta da forno, mettervi sopra i dischi di pasta sfoglia, bucarli con i denti di una forchetta e cuocerli per 20 minuti.
- Nel frattempo pulire il radicchio, affettarlo e lavarlo.
- Mettere in una padella l'olio, il radicchio e farlo rosolare qualche minuto a fiamma vivace. Unire un mestolo di brodo vegetale, una grattugiata di pepe e farlo cuocere a fiamma media fintanto che le foglie non risulteranno ben lucide. Regolare di sale, quindi unire l'aceto balsamico ed amalgamare. Proseguire la cottura di un paio di minuti e spegnere.
- Preparare la besciamella.
- Affettare il Taleggio e rimuovere la crosta.
- Sbattere il rosso d'uovo in una ciotolina ed unire un cucchiaio d'acqua per renderlo più fluido.
- Distribuire su 4 degli 8 dischi di pasta sfoglia la besciamella, il radicchio e le fettine di taleggio.
- Coprire con i 4 dischi rimasti e spennellarle con il rosso d'uovo.
- Infornare i tortini per qualche minuto, fintanto che la superficie non si sarà ben dorata.
- Servire tiepidi.

STAGIONE

Gennaio, febbraio, marzo, ottobre, novembre, dicembre

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

I consigli di Barbara

Questa ricetta si può preparare anche con la pasta sfoglia già pronta che si acquista in rotoli già stesi al supermercato, nel banco frigo.