

Tortino patate e radicchio

Il **tortino patate e radicchio** è una torta salata tipica del periodo autunnale e invernale, quando il radicchio rosso è nel pieno del suo sapore. Oltre alle patate ho utilizzato un formaggio veneto che amo molto: il Morlacco del Grappa, che ha un sapore che si abbina benissimo a quello dell'aceto balsamico. Se non lo trovate si può utilizzare l'Asiago.

Il **tortino patate e radicchio** è ottimo tiepido. Si conserva per un giorno in frigorifero, ma va scaldato prima di essere gustato perchè il formaggio deve essere morbido. Si può anche congelare, volendo già porzionato, ed essere consumato fuori casa, a patto di avere un fornetto per riscaldarlo!

INFORMAZIONI

- 6 persone
- **310Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **1 ora**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

INGREDIENTI

- 600 g di radicchi rossi di Chioggia o di Verona
- 1 cipolla rossa
- 3 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- Sale
- Pepe nero macinato al momento
- 500 g di patate
- 300 g di Morlacco del Grappa
- 1 cucchiaino di aceto balsamico
- 20 g di Parmigiano Reggiano

PREPARAZIONE

- Eliminare dal radicchio le foglie esterne rovinate, quindi tagliarlo a fette di un centimetro abbondante di spessore. Lavarlo e asciugarlo con una centrifuga da insalata, oppure in un canovaccio pulito.
- Spellare la cipolla, tagliarla in 4 spicchi e affettarla finemente.
- Mettere in una padella l'olio e la cipolla. Portarla sul fuoco.
- Quando comincia a sfriggere unire un pizzico di sale, una macinata di pepe e far cuocere la cipolla per 5 minuti a fiamma media coperta.
- Scoprire, alzare la fiamma e unire il radicchio. Mescolare, unire un pizzico di sale, quindi coprire e cuocere per 8-10 minuti a fiamma dolce coperto, mescolando di tanto in tanto.
- Nel frattempo pelare le patate, sciacquarle e affettarle finemente con una mandolina. Devono avere uno spessore di 2 millimetri al massimo.
- Togliere la buccia dal formaggio e tagliarlo a pezzetti sottili.
- Quando è trascorso il tempo di cottura del radicchio, scoperchiare, alzare la fiamma e far bene asciugare il fondo di cottura mescolando. Unire quindi l'aceto balsamico e proseguire la cottura, sempre mescolando, fintanto che non si è ben glassato. Spegnerlo e tenere da parte.
- Prendere uno stampo apribile di 22 cm di diametro e foderarlo con un foglio di carta da forno lavato e strizzato, per renderlo più malleabile. Ungerlo bene con un filo d'olio, da cospargere uniformemente con un pennello.
- Mettere sul fondo dello stampo uno strato di patate leggermente sovrapposte, per non lasciare spazi vuoti.
- Unire un pizzico di sale, una macinata di pepe e cospargere con un terzo del radicchio e del formaggio.
- Coprire con un altro strato di patate, sale, pepe, radicchio e formaggio.
- Terminare quindi con un altro strato completo, cospargendo infine con il Parmigiano.
- Infornare nel forno preriscaldato a 200°C per 30 minuti. Trascorso il tempo indicato pungere la torta con uno stecco: deve entrare morbidamente, segno che le patate sono cotte. In caso contrario, o se non fosse ben dorato in superficie, proseguire la cottura di altri 5-10 minuti.
- Lasciar riposare 10 minuti prima di sfornarlo e servirlo.

STAGIONE

Gennaio, febbraio, ottobre, novembre, dicembre

AUTORE

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



VARIANTE VEGETARIANA