

QUICHE CON RADICCHIO ROSSO E SALAME

TEMPO PREPARAZIONE 10 MINUTI

TEMPO COTTURA 40 MINUTI

PORZIONI 3 PERSONE

INGREDIENTI

250 g ricotta

10 fette salame

5 o 6 pomodorini

emmental grattugiato

origano secco

grana grattugiato

1 rotolo pasta sfoglia

1 piccolo cespo di radicchio rosso

2 cucchiai olio extravergine di oliva

PREPARAZIONE

- Foderare una teglia con carta forno bagnata, strizzata e oliata
- Adagiare la pasta sfoglia
- Tagliare il radicchio a striscioline e stufarle in padella antiaderente con un cucchiaio di olio
- Far intiepidire
- Nel frattempo mescolare la ricotta con il grana
- Tagliare a spicchi i pomodorini
- Versare il radicchio nella ricotta e mescolare
- Ricoprire il fondo della pasta sfoglia con la farcia al formaggio e radicchio
- Decorare con il salame, l'emmental, i pomodorini e l'origano
- Versare un filo di olio ed infornare per circa 20 minuti o sino a quando sfoglia è cotta