

Torta di patate e radicchio

TEMPO PREPARAZIONE 25 MINUTI

TEMPO COTTURA 45 MINUTI

PORZIONI 3/4 PERSONE

INGREDIENTI

250 gr ricotta vaccina

200 gr formaggio spalmabile

1 rotolo pasta sfoglia

1 Uovo

5 cucchiaini pangrattato

1 decina di pomodorini

1 carota

3 rametti maggiorana

1 Patata

qualche foglia radicchio rosso

q.b. Sale

5 cucchiaini formaggio grattugiato

q.b. noce moscata

q.b. Pepe

PREPARAZIONE

- Lavate le foglioline di maggiorana.
- Lessate in acqua bollente salata una patata sbucciata lasciatela raffreddare e passatela con lo schiacciapatate.
- Amalgamate in una scodella ricotta, formaggio spalmabile, uovo, pane grattugiato, la patata schiacciata, la maggiorana e due o tre cucchiaini di formaggio grattugiato.
- Salate, pepate e aggiungete la noce moscata.
- Mescolate bene gli ingredienti.
- Ricoprite con carta forno una teglia e adagiate sopra la pasta sfoglia tirata con il mattarello.
- Ricoprite con due cucchiaini di pane grattugiato.
- Versate il composto di formaggio e patate ed infornate per circa 20 minuti a 180°.
- Lavate e raschiate una carota con un coltellino affilato.
- Affettatela con un pelapatate.
- Quando la farcia di formaggio della torta si sarà rassodata sistemate le fettine di carota ed i pomodorini tagliati a metà sopra alla crostata e un pomodorino intero al centro della torta.
- Infornate nuovamente per circa 10 minuti.
- Poi aggiungete il radicchio lavato e tagliato a listarelle.
- Continuate la cottura sino a quando la crostata è perfettamente cotta.
- Versate due cucchiaini di formaggio grattugiato e fate dorare sotto al grill per qualche minuto.
- Sfornate e decorate con foglioline di maggiorana.