

# Tortini di pasta sfoglia al radicchio

I **tortini di pasta sfoglia al radicchio** sono piccoli tortini di pasta sfoglia ripieni di radicchio spadellato con aceto balsamico, formaggio Taleggio e besciamella. Si possono gustare sia come secondo piatto accompagnati da insalatina verde, sia come antipasto. Sono ottimi anche per un aperitivo.

I **tortini di pasta sfoglia al radicchio** si possono preparare anche con la pasta sfoglia pronta che si acquista in rotoli già stesi al supermercato, nel banco frigo. Se avanzano si conservano ottimamente per un giorno in frigorifero. Passarli nel forno per scaldarli prima di servirli.

## INFORMAZIONI

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

## INGREDIENTI

- 250 g di Pasta sfoglia
- 1 cespo di radicchio rosso di chioggia di piccole dimensioni
- 2 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- 100 ml di Brodo vegetale
- Pepe nero macinato al momento
- Sale fino
- 1 cucchiaino di aceto balsamico
- 40 g di Taleggio
- 1 uovo di gallina
- 100 ml di Besciamella

## PREPARAZIONE

- Preriscaldare il forno a 180°C.
- Stendere la pasta sfoglia in un disco di 2-3 millimetri di spessore e ritagliarne 12 dischi da circa 7-8 cm di diametro.
- 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 nel forno per una decina di minuti. Devono essere dorati e croccanti.
- Nel frattempo pulire il radicchio, affettarlo, lavarlo e asciugarlo con una centrifuga da insalata oppure tamponandolo con uno strofinaccio pulito.
- Mettere in una padella l'olio, il radicchio e farlo rosolare qualche minuto a fiamma vivace.
- Unire un po' di brodo vegetale, una macinata di pepe e farlo cuocere a fiamma media fintanto che le foglie non risulteranno ben lucide. In genere occorrono circa 5 minuti.
- Regolare di sale, quindi unire l'aceto balsamico ed amalgamare.
- Alzare la fiamma e proseguire la cottura di un paio di minuti, quindi spegnere e tenere da parte coperto.
- Affettare il Taleggio e rimuovere la crosta.
- Sbattere l'uovo in una ciotolina fino a renderlo fluido.
- Preparare la besciamella secondo la nostra ricetta base tenendola abbastanza densa.
- Distribuire su metà dischi di pasta sfoglia la besciamella, il radicchio e le fettine di taleggio.
- Coprire con i dischi rimasti e spennellarli con il rosso d'uovo. Unire una macinata di pepe.
- 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.

