

TORTA DI RADICCHIO E ZOLA



Per una torta di 28 cm (8 porzioni)

PREPARAZIONE DEL LIQUOR:

5 uova medie

250 gr. di yogurt

70 gr. di farina

sale qb.

spezie a piacere

Mettete tutti gli ingredienti in un contenitore di forma arrotondata (anche una pentola non molto grossa può andare bene), e con un frullatore ad immersione amalgamateli; il liquor può essere preparato anche con parecchio anticipo, si abbia l'accortezza in questi casi di mescolarlo molto bene prima di utilizzarlo dato che la farina e le spezie si depositano sul fondo.

PER IL RIPIENO:

2 ceppi di radicchio trevigiano

1/2 cipolla

rosmarino

olio e sale

250 gr. Circa di gorgonzola

Fate un soffritto di olio ev. d'oliva con cipolle tagliate a fettine e un poco di rosmarino.

Una volta pronto il soffritto aggiungete il radicchio tagliato a strisce di un paio di centimetri e fatelo stufare per circa 20 minuti aggiungendo sale quanto basta.

Il radicchio è amarognolo e per ammorbidire il gusto potreste aggiungere alla torta un paio patate che avrete preventivamente tagliato a dadi di circa 2 cm. e fatte saltare in padella; cotte in padella avranno il gusto del fritto pur essendo molto meno impregnate d'olio.

Disponete il radicchio sgocciolato in teglia con la pasta brisè o con la carta da forno, aggiungete il gorgonzola tagliato a pezzetti e infine ricoprite e amalgamate il tutto con il liquor. Infornate per circa 45' a 160° (forno elettrico) oppure a 180° (forno a gas).

Circolo Ricreativo Sociale Società Cooperativa

Mandala 2.0

☎ 339 72 95 368 ✉ info@mandalabuscate.it www.mandalabuscate.it