



Tortino con radicchio, patate e formaggio - [Visualizza sul sito](#)
di Erica

da "Sale e Pepe" di Febbraio 2009

Ingredienti(per 4 persone)

- 600 g di radicchio rosso di Verona; *
- 500 g di patate;
- 170 g di formaggio montasio (ho usato del "Monte Veronese", per restare...in zona. Va bene anche della provola dolce o dell'Asiago o comunque un formaggio fresco ma leggermente saporito)
- 2 scalogni; *
- olio extravergine di oliva;
- sale e pepe.

Preparazione: 20 minuti

cottura: 45 minuti

335 kcal/porzione

Lavate il radicchio e riducetelo in grosse fette. Tritate gli scalogni e soffriggeteli in un tegame con 3 cucchiaini di olio per 5 minuti.

Aggiungete il radicchio, salate, pepate, mescolate e coprite la pentola.

Fate stufare la verdura per 10 minuti mescolando ogni tanto.

Intanto, sbucciate le patate, tagliatele a fettine, scottatele per 5 minuti in acqua bollente salata, sgocciolatele e lasciatele intiepidire.

Ungete con poco olio una teglia a cerniera di 20 cm di diametro * e copritene il fondo con metà delle patate. Unite metà del radicchio e metà del formaggio e poi ripetete gli strati. Mettete la teglia in forno caldo a 180° e cuocete per 25 minuti. Servite caldo.



Dal sito [eCucinando.it](#)

*Note :



1. Il radicchio rosso di Verona, che può essere precoce o tardivo, dolce o delicatamente amarognolo, ha foglie costolute, compatte, aperte sui bordi. Ha forma leggermente allungata.



Sceglietelo chiaro, possibilmente, e "giovane" (controllate il torsolo, verificate che il cespo non sia stato ripulito e accorciato: vuol dire che è un po' più vecchio. Avrete acquistato il cuore, ma potrebbe essere comunque leggermente più amarognolo.)

Si differenzia dal radicchio rosso di Chioggia, più tondeggiante, a volte più amarognolo, e con una costolatura più ramificata e sottile



2. Ricordo che lo scalogno è quello della foto qui sotto (sapendo che con lo stesso nome magari si chiamano tante cose diverse)

eCucinando.it



Se non lo trovate, lo si può sostituire con un misto di cipolla (dolce, magari la rossa di Tropea) e un poco di aglio

3. Il tortino tende a NON restare in forma, a differenza di quello proposto nella rivista (probabilmente fotografato freddo). Quindi suggerisco magari di comporre il tortino in una bella pirofila che possa essere portata in tavola, o in pirofile monoporzione.

Non escludo comunque che preparato in anticipo, lasciato raffreddare, e scaldato poi al momento di servirlo, non possa mantenere la forma: penso in effetti che abbia bisogno di tempo per compattarsi.