

tortino di sfoglia con radicchio formaggio e pere

Scritto da Administrator
Giovedì 14 Marzo 2013 14:49 -



Tortino di sfoglia con radicchio, formaggio e pere

un piatto gustoso da servire agli amici per un apericena.

Per 4 persone
2 rotoli di pasta sfoglia
100 gr di radicchio di verona
1 scalogno
1 pera
150 gr di taleggio
20 gr di granella di nocciole
1 uovo
1 cucchiaio di olio extravergine d'oliva
Sale e pepe

Pulite il radicchio eliminando le foglie più esterne sciupate, tagliatelo a striscioline e lavatelo. Rosolate lo scalogno tritato finemente in una padella antiaderente con un cucchiaio d'olio, unite il radicchio, salate e pepate e fate appassire per circa 5/10 minuti a fuoco medio. Togliete dal fuoco e fate raffreddare.

Intanto sbucciate e tagliate la pera a dadini, tagliate il taleggio a cubetti e tostate la granella di nocciole in una padella antiaderente per qualche istante.

Dalla pasta sfoglia ricavate 8 dischi con i coppapasta o in mancanza con un bicchiere, 4 di 8 cm.di diametro e altri 4 di 12 cm.di diametro.

Foderate 4 ciotoline che possano andare in forno (o degli stampini in alluminio) con della carta da forno bagnata e strizzata, poi in ciascuna ciotolina mettete un disco di sfoglia di 12 cm. e bucherellateli con la forchetta. Distribuire all'interno di ogni guscio di pasta un po' di radicchio, di taleggio, di dadini di pere e un pizzico di granella di nocciole.

Coprite con i dischi più piccoli facendo aderire bene i bordi con le dita in modo che non si aprano durante la cottura.

Sbattete l'uovo e spennellate la superficie della sfoglia, bucherellate con uno stecchino e cuocete i tortini in forno già caldo a 200° per circa 15/20 minuti, finchè la sfoglia sarà ben dorata.

Sformate i tortini e disponeteli su una placca foderata con carta da forno, spennellate anche i bordi con l'uovo rimasto e rimettete in forno per altri 5 minuti.