

## Involtini di radicchio e chevre in pasta sfoglia

Scritto da Administrator

Venerdì 06 Marzo 2015 15:20 - Ultimo aggiornamento Venerdì 06 Marzo 2015 15:30

---



Chevre sono formaggi di latte di capra. Molto apprezzati tra bambini e anziani, spesso poco tolleranti al latte vaccino, risultano meno grassi e con più alto tasso di vitamina A.

Questo piatto, semplice e veloce può essere servito sia come antipasto che come contorno.

## Involtini di radicchio e chevre in pasta sfoglia

Scritto da Administrator

Venerdì 06 Marzo 2015 15:20 - Ultimo aggiornamento Venerdì 06 Marzo 2015 15:30

---

Ingredienti per quattro persone

250 gr di chevre

2 cespi di radicchio rosso lungo

2 rotoli di pasta sfoglia

1 scalogno

Olio extra vergine di oliva

Un tuorlo d'uovo

## Involtini di radicchio e chevre in pasta sfoglia

Scritto da Administrator

Venerdì 06 Marzo 2015 15:20 - Ultimo aggiornamento Venerdì 06 Marzo 2015 15:30

---

Burro

Sale E pepe

Pulite e lavate i cespi di radicchio e tagliateli per lungo in quattro spicchi.

Tritate lo scalogno e fatelo soffriggere a fuoco lento in una padella con una noce di burro e due cucchiaini di olio.

Unite gli spicchi di radicchio e cuocete per una decina di minuti, al termine condite con un po' di sale e di pepe.

Togliete gli spicchi di radicchio dalla padella e metteteli su un tagliere, farciteli con il formaggio chevre e arrotolateli ad involtino.

Stendete la pasta sfoglia e ritagliate otto quadrati di circa dieci centimetri di lato.

Appoggiate ogni involtino in diagonale su un quadrato di sfoglia facendolo sbordare da entrambi i lati e arrotolate la sfoglia.

Spennellate la sfoglia con il tuorlo leggermente sbattuto.

## **Involtini di radicchio e chevre in pasta sfoglia**

Scritto da Administrator

Venerdì 06 Marzo 2015 15:20 - Ultimo aggiornamento Venerdì 06 Marzo 2015 15:30

---

Disponete gli involtini in una teglia foderata con carta da forno, infornate a 180 gradi per quindici, venti minuti finché' la sfoglia sarà dorata.

Serviteli caldi.

Buon appetito.

Nota bene :

Con chevre si intende un formaggio di capra francese.

La versione più famosa è il formaggio Buche de chevre , si tratta di un tronchetto che contiene una pasta morbida e spalmabile a base di latte di capra pastorizzato.

Si può anche sostituire con il formaggio brie.