

## Tortino di patate, radicchio e formaggio

Scritto da Administrator

Venerdì 15 Gennaio 2016 12:46 - Ultimo aggiornamento Venerdì 15 Gennaio 2016 12:59

---



La patata, coltivata fin dai tempi della civiltà azteca e incas, fu scoperta dagli spagnoli di Pizarro, in territorio andino, intorno alla metà del Cinquecento. All'inizio il suo nome era "papa" e giunse in Italia nella seconda parte del XVI sec. grazie ai padri Carmelitani scalzi

## Tortino di patate, radicchio e formaggio

Scritto da Administrator

Venerdì 15 Gennaio 2016 12:46 - Ultimo aggiornamento Venerdì 15 Gennaio 2016 12:59

---

Ingredienti per 4 persone

600 gr di radicchio rosso di Verona

500 gr di patate

180 gr formaggio tipo montasio

2 scalogni

Olio e.v.o.

Sale e pepe

Lavate il radicchio e tagliatelo grossolanamente.

Tritate gli scalogni e soffriggeteli in un tegame con 3 cucchiari di olio finchè saranno morbidi e quasi trasparenti.

Aggiungete il radicchio, sale, pepe, mescolate e coprite con un coperchio.

## Tortino di patate, radicchio e formaggio

Scritto da Administrator

Venerdì 15 Gennaio 2016 12:46 - Ultimo aggiornamento Venerdì 15 Gennaio 2016 12:59

---

Fate stufare la verdura per circa 15 minuti, mescolando ogni tanto.

Nel frattempo, sbucciate le patate, tagliatele a fettine sottili e scottatele per 5 minuti in acqua bollente salata. Sgocciolatele e lasciatele intiepidire.

Ungete una teglia a cerniera di 20 cm. con un po' di olio e copritene il fondo con una parte di patate.

Coprite con una parte di radicchio e di formaggio a tocchetti, e proseguite alternando gli strati fino ad esaurimento degli ingredienti.

Mettete la teglia in forno caldo a 180° e cuocete per 25 minuti e...

Buon appetito!

Radicchio rosso di Verona

Può essere precoce o tardivo, con gusto dolce o delicatamente amarognolo. Ha foglie costolute, compatte, aperte sui bordi. Ha ottenuto l'Igp.