

Torta salata di radicchio stracchino e pere in crosta

Senza glutine



Ingredienti

Un panetto di pasta brisè #

4 cespi di radicchio

2 porri

Olio per soffriggere

Sale e pepe

150 gr stracchino o crescenza senza lattosio

1 pera

Qualche noce se piace

Procedimento

Prima di tutto accendete il forno. Rosolate in poco olio il porro e poi stufate il radicchio tagliato a listarelle con un po' di sale e pepe. Nei 5 minuti che si cuoce, preparate la pasta brisè. Stendetela con l'aiuto di farina di riso sulla carta forno e posizionate sulla tortiera da 24 cm. Farcite con il radicchio e porro stufati e mettete in superficie lo stracchino a cucchiaiate. Il tocco finale è una pera tagliata a fettine e disposta sopra a tutto a raggiera. Cuocete la torta salata a 180 gradi per circa mezz'ora, in modalità ventilata! Ottima da gustare calda o tiepida.

Ricetta originale di Monica Bellin