

ANTIPASTI

# Torta salata al radicchio

Difficoltà 

Tempo richiesto  50 min

## Ingredienti (per 4 persone)

**Pasta brisée**

1 rotolo

**Fondi di carciofo**

300 gr

**Patate**

500 gr

**Radicchio**

2 cespi

**Taleggio DOP**

500 gr

**Olio Extravergine d'oliva**

3 cucchiai

**Panna da cucina**

200 ml

**Uova**

3 intere

**Aglio**

1 spicchio

**Sale e pepe**

q.b.

## Descrizione

La torta salata è un piatto molto sfizioso e molto veloce da preparare, soprattutto perché è possibile farcirla con moltissimi ingredienti semplici e gustosi che la maggior parte delle volte abbiamo già in casa. Inoltre, questa preparazione vi permetterà di scegliere che tono dare al vostro menù: vi basterà aggiungere degli ingredienti delicati per una cena elegante o qualcosa di rustico per una serata tra amici. La torta salata carciofi e patate sarà perfetta per qualsiasi occasione! Per preparare la torta salata carciofi e patate, iniziate pelando le patate e tagliandole a cubetti piuttosto piccoli per facilitarne la cottura. Mettete a cuocere le patate in acqua abbondante e salata per 15 minuti.

Nel frattempo affettate finemente i fondi di carciofo e tritate lo spicchio d'aglio. Mescolate aglio e carciofi con l'olio extravergine d'oliva e un pizzico di sale e pepe. Quando le patate saranno cotte scolatele bene dall'acqua in eccesso e schiacciatele con una forchetta. Mescolate le patate con i carciofi e aggiungete le uova e la panna. Con la pasta brisée foderate una teglia usando anche della carta forno. Versate il composto nella tortiera. Tagliate il Taleggio Dop Vero a striscioline dello spessore di mezzo centimetro e coprite tutta la superficie della torta. Infornate in forno già caldo a 180° per 30 minuti. Fate intiepidire la torta salata carciofi e patate prima di servirla.