

## RADICCHIOTORTE MIT PROVOLA-KÄSE



### Menù-Zutaten

200 g Salsa di radicchio rosso (Sauce aus rotem Radicchio) - C81  
30 g Fiokki - PC0

### Zutaten

frischer Radicchio zum Garnieren  
230 g Blätterteig  
100 g gekochter Schinken  
30 g geriebener Parmesan (zum Garnieren)  
1 Portion Eierguss  
100 g Geräucherter Provolakäse, gewürfelt

Chef: Gianluca Galliera

### Zubereitung

Eine Portion Eierguss in eine Schüssel geben, die Sauce mit rotem Radicchio und den Parmesan dazugeben und den Guss mit den „Fiokki“ Kartoffelflocken eindicken. Den Boden einer Form mit dem Blätterteig auslegen, mit den Schinkenscheiben und dem Provolakäse belegen und den vorbereiteten Eierguss darüber gießen. Mit schmalen Streifen von frischem Radicchio und geriebenem Parmesan bestreuen. Im Ofen etwa 40 Minuten bei 170-180 °C (Umluft) backen. Die Torte erst nach dem Abkühlen aus der Form nehmen