

RADICCHIOTORTE MIT PROVOLA-KÄSE



Menù-Zutaten

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

Zutaten

frischer Radicchio zum Garnieren
230 g Blätterteig
100 g gekochter Schinken
30 g geriebener Parmesan (zum Garnieren)
1 Portion Eieguss
100 g Geräucherter Provola-Käse, gewürfelt

Chef: Gianluca Galliera

Zubereitung

Eine Portion Eieguss in eine Schüssel geben, die Sauce mit rotem Radicchio und den Parmesan dazugeben und den Guss mit den „Fiocchi“ Kartoffelflocken eindicken. Den Boden einer Form mit dem Blätterteig auslegen, mit den Schinkenscheiben und dem Provola-Käse belegen und den vorbereiteten Eieguss 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