

## TORTA RADICCHIO E PROVOLA



**Chef:** Gianluca Galliera

### Procedimento

Dosi per una tortiera diametro 26/28 cm.

Versare una dose di appareil di uova in una bowl e aggiungere la Salsa di radicchio rosso, il Parmigiano ed i Fiocchi per addensare. Foderare lo stampo con la pasta sfoglia, farcire con fette di prosciutto cotto, la Provola e versare l'appareil ottenuto. Cospargere la superficie con radicchio fresco a julienne e Parmigiano Reggiano grattugiato. Cuocere in forno ventilato a 170/180°C per circa 40 minuti. Prima di sformare, lasciare raffreddare la torta.

### Ingredienti Menù

200 g. Salsa di radicchio rosso con Aceto Balsamico di Modena IGP - C81

30 g. Fiocchi - PC0

### Ingredienti

230 g. pasta sfoglia

q.b. (per guarnizione) radicchio fresco

100 g. prosciutto cotto

30 g. (per guarnizione) Parmigiano Reggiano grattugiato

1 dose appareil di uova

100 g Provola affumicata cubetto