



PIATTI UNICI

Torta di pane con radicchio e Boscatella

- 300 g di farina "0"
- 50 g di semola di grano duro rimacinata
- 140 ml di latte intero
- 1/2 cucchiaino di malto di riso
- 1 cucchiaino di miele
- 10 g di lievito di birra fresco
- 1 cucchiaino di semi di sesamo Vivi verde
- 2 cespi di radicchio rosso di Treviso Igp precoce
- 150 g di Boscatella Fior fiore
- 1 scalogno
- olio d'oliva extravergine
- sale marino integrale
- pepe nero



Sciogli il lievito in 50 ml d'acqua tiepida con il malto. In una ciotola impasta le farine con il lievito, 2 cucchiaini d'olio, 1/2 cucchiaino di sale e il latte, fino a ottenere un impasto liscio ed elastico. Copri con della pellicola e fai lievitare per un'ora e mezza.

Lava accuratamente i radicchi, sgrondali e tagliali a striscioline, affetta finemente lo scalogno e fallo appassire in una padella con poco olio, unisci la verdura e salta il tutto a fuoco vivo per 6-7 minuti, cercando di far evaporare il più possibile l'acqua di vegetazione. Regola di sale e pepe. Quando il radicchio sarà tenero, spegni il fuoco e unisci il formaggio tagliato a dadini. Ungi con un filo d'olio uno stampo da plumcake e foderalo con 2/3 dell'impasto, quindi disponi all'interno il ripieno e copri con la pasta restante. Sciogli il miele con un cucchiaino d'acqua bollente e con l'emulsione spennella la torta, cospargendola poi con i semi di sesamo. Con un coltellino affilato pratica 3-4 tagli sulla superficie e inforna a 190°C per circa 40 minuti.

Questa ricetta è a cura della redazione di



Scarica la cover di "Buoni tutti" a questo link e confeziona il ricettario delle tue ricette preferite.

