

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta al radicchio

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 10 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 40 min COTTURA: 30 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

200 g di radicchio rosso lavato e tagliato a pezzi

200 g di amaretti

3 uova

3 cucchiaini di olio

100 g di farina 00

100 g di zucchero

1 bustina di lievito per dolci.

PER LA FARCIA

250 g di mascarpone

1 cucchiaini di latte condensato.

PER DECORARE

poco zucchero a velo.

PREPARAZIONE



2 Nel mixer frullare il radicchio con gli amaretti.



3 Aggiungete gli altri ingredienti tranne gli albumi.



4 E frullare fino ad amalgamare bene tutti gli ingredienti.



5 In una ciotola e con le fruste elettriche montare a neve gli albumi con 1 pizzico di sale.



6 Unite al composto di radicchio gli albumi e mescolare delicatamente.



7 Versate in una tortiera in silicone da 24-26 cm.



8 Infornate a 180°C per 30 minuti.

Sfornate e lasciate raffreddare.



9 Ricavate due dischi.



10 Per la farcia: montare il mascarpone con il latte condensato.



11 Farcite la torta con la farcia e spolverizzate di zucchero a velo.