

TORTE SALATE

# Pizza al radicchio

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia / Puglia*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *bassa*    COSTO: *basso*    REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



## INGREDIENTI

500 g di pasta di pane  
1 kg di radicchio  
2 cucchiai di capperi sotto sale  
50 g di olive nere pugliesi  
1 spicchio d'aglio  
1 tuorlo d'uovo  
olio extravergine di oliva  
sale e pepe.

## PREPARAZIONE

**1** Spezzettare il radicchio e cuocerlo in una casseruola con 5 cucchiai d'olio, l'aglio, sale e pepe sino a farlo ammorbidire, quindi lasciarlo raffreddare.

Stendere due terzi della pasta in una sfoglia sottile e con questa foderare una teglia da forno dal diametro di 25 cm circa; riempire quindi con il radicchio e distribuirvi, sopra, le olive snocciolate ed i capperi sciacquati e sgocciolati.

In fine, coprire con la pasta rimanente, stesa molto sottilmente, facendo attenzione a fare aderire bene i bordi; spennellare con il tuorlo e fare cuocere in forno, preriscaldato a 200°, per 30 minuti circa.

Servire tiepida.