

RADICCHIO IN SFOGLIA DI DESIREE



di: utenteinvoglia

Ingredienti

- vino rosso (125ml)
- 1 uovo
- 1 scalogno
- radicchio rosso (100gr)
- speck (50gr)
- Pasta sfoglia rotolo Findus (250gr)

Come si prepara

Frullare lo scalogno, tagliare il radicchio alla Julienne e soffriggere per 5 minuti.

Aggiungere lo speck e sfumare con vino rosso.

Salare e pepare. Coprire e ultimare la cottura a fuoco basso fino al totale assorbimento del liquido.

Formare con la sfoglia dei quadrati di 10 cm e porre al centro di ognuno 1 cucchiaino del composto.

Arrotolare il quadrato e torcere, fino a formare una caramella, i lati.

Spennellare le caramelle con l'uovo. Mettere in forno preriscaldato a 180 gradi per circa 20 minuti.

Difficoltà: 2

Tempo: 30

Tags

verdure, contorno, surgelati, ricetta utente, ricette utenti, pasta sfoglia, vegetariani, radicchio in sfoglia

