



“L’Europa firma i prodotti dei suoi territori”: Una ricetta speciale con il Radicchio di Chioggia IGP



PATATE AL CARTOCCIO CON RADICCHIO DI CHIOGGIA IGP, GORGONZOLA E SALSA DI NOCI

PREPARAZIONE: 15 minuti - COTTURA: 115 minuti - DIFFICOLTÀ: facile - COSTO: basso

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- patate 4 da circa 200 g ciascuna
- Radicchio di Chioggia IGP 150 g
- gorgonzola piccante 80 g

PER LA SALSA DI NOCI

- noci 40 g di gherigli (+ 4 per decorare)
- panna fresca 20 g
- latte 20 g
- formaggio grattugiato 15 g
- olio extravergine d’oliva 20 g
- sale q.b.

PREPARAZIONE

PER LE PATATE

Lava bene le patate per eliminare eventuali residui di terra e altre impurità. Poi asciugale e, senza togliere la buccia, avvolgile con un doppio foglio di alluminio, sigillandole bene in modo che mantengano l’umidità durante la cottura. Disponi i cartocci con le patate in una teglia e inforna in modalità statica a 200° per circa 75 minuti.

PER IL RADICCHIO

Pulisci il radicchio: taglia a metà il cespo ed elimina la base e la parte centrale più dura. Quindi affettalo nel senso delle foglie in modo da ottenere delle striscioline spesse 2 cm e poi riducile ulteriormente procedendo col coltello in senso perpendicolare rispetto al primo taglio.

Infine, sfoglia bene le striscioline di radicchio ottenute, fai scaldare un filo d’olio in una padella



CAMPAGNA FINANZIATA
CON IL CONTRIBUTO
DELL’UNIONE EUROPEA

L’UNIONE EUROPEA SOSTIENE LE CAMPAGNE
IL CUI OBIETTIVO È DI PROMUOVERE
I PRODOTTI AGRICOLI DI GRANDE QUALITÀ.

ENJOY
IT'S FROM
EUROPE



antiaderente e falle rosolare velocemente aggiungendo un pizzico di sale. Poi abbassa la fiamma e falle cuocere a tegame coperto fino a quando non si saranno ammorbidite. Toglile dalla pentola e lasciale intiepidire.

PER LA SALSA DI NOCI

Metti in un cutter da cucina tutti gli ingredienti necessari per preparare la salsa: il latte, la panna, il formaggio grattugiato, l'olio, un pizzico di sale e le noci, avendo cura di tenere da parte 4 gherigli interi per la decorazione finale delle patate. Frulla fino a ottenere una salsa piuttosto densa e mettila in una sac à poche.

COMPOSIZIONE

Una volta cotte le patate, estraile dal forno e, senza toglierle dal cartoccio né aspettare che si raffreddino, incidi la stagnola nel senso della lunghezza, scosta i bordi dell'alluminio e, usando il coltello, pratica sulla superficie di ogni patata un taglio di forma ellittica in modo da prelevare una piccola fetta. Poi, aiutandoti con un cucchiaino, scava ulteriormente la polpa delle patate, in modo da ottenere una conca capiente in cui inserire il ripieno.

Metti al centro di ogni patata 20 g di gorgonzola, in modo che il calore lo faccia fondere. Poi aggiungi $\frac{1}{4}$ del radicchio stufato preparato in precedenza.

DECORAZIONE

Decora le patate con la salsa di noci, formando un piccolo nido con l'aiuto della sac à poche, e completa con un gheriglio di noce.



CAMPAGNA FINANZIATA
CON IL CONTRIBUTO
DELL'UNIONE EUROPEA

L'UNIONE EUROPEA SOSTIENE LE CAMPAGNE
IL CUI OBIETTIVO È DI PROMUOVERE
I PRODOTTI AGRICOLI DI GRANDE QUALITÀ.

