



## Torta trevisana

[Del 30/04/2009 | Sezione: [Pane & co.](#) | Categoria: [Torte salate](#)]

**Ingredienti:** per 4 persone: 200 g di farina più quella per infarinare, 120 g di burro più quello per ungere, 1 uovo, 400 g di patate, 300 g di radicchio trevisano, 150 g di Asiago, 2 scalogni o 1 cipolla, 50 g di grana grattugiato, olio, sale, pepe.

Impastate la farina con 100 g di burro a tocchetti, 1 uovo, una presa di sale e circa 1 dl di acqua fredda. Lavorate rapidamente quanto basta per ottenere un panetto che avvolgerete in pellicola trasparente per alimenti e farete riposare in frigorifero per un'ora. Intanto lavate e lessate le patate con la buccia, per circa 40 minuti. Poi scolatele, spellatele e passatele allo schiacciapatate, raccogliendole in una terrina ed unendovi il burro rimasto e una presa di sale. Mondate la trevisana, tagliatela a listarelle e fatele saltare con gli scalogni affettati e appassiti in 3 cucchiai di olio. Lasciate ben ammorbidire l'insalata, salatela, pepatela, poi levatela dal fuoco. Con la pasta foderate uno stampo a cerniera da 24 cm di diametro unto di burro, facendola sbordare. Adagiate sulla pasta, alternandoli, il passato di patate, l'Asiago, ancora patate, l'Asiago e per ultima l'insalata. Cospargete di grana, infiocchettate di burro e cuocete a 200° per circa 35 minuti.

[ [Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#) ]