

Ricetta Rustico con radicchio speck e provola affumicata

Preparazione



Tagliare lo scalogno, metterlo in una padella con l'olio e saltare il radicchio tagliato a julienne. Preparare l'impasto e tagliare a dadolini i formaggi



Con un matterello stendere la pasta, distribuire in modo uniforme il radicchio e i pezzetti di formaggio

Le ricette di CucinacoNoi

Ricette di cucina, enologia, rubriche...

<http://www.cucinaconoi.it>



Arrotolare, fino a formare un rotolo



Tagliare in sezione dei dischi dello spessore di circa 4 centimetri

Le ricette di CucinacoNoi

Ricette di cucina, enologia, rubriche...

<http://www.cucinaconoi.it>



Serrare con le mani una estremità del dischetto, aprire ed allargare l'estremità opposta fino a formare un bocciolo



Disporre i dischi su una teglia fornita di carta da forno, avendo cura di lasciare alcuni centimetri di spazio tra un disco e l'altro in modo che con la lievitazione in forno abbiano sufficiente spazio. Infornare a 180° C per circa 40 minuti



Consigli & Curiosità

Il rustico è generalmente servito come antipasto e può essere utilizzato per allestire un buffet o servito direttamente a tavola. Può essere tagliato a spicchi ma è carino servirlo anche staccando le varie roselline. Può essere abbinato con un [Lagrein dell'Alto Adige Doc](#)