

CONTORNI

Tortiera di cime di rapa

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

50 min

Ingredienti per 4 persone

Cime di rapa	1000 g
Formaggio scamorza affumicata	200 g
Pomodori maturi sodi	400 g
Uova	3
Formaggio grana grattugiato	2 cucchiai
Olio d'oliva extra-vergine	3 cucchiai
Sale	1 pizzico
Pepe	1 pizzico

Preparazione

- 1 Eliminare i gambi e le foglie più dure, tenendo solo le cimette e le foglioline più tenere, lavarle, farle scottare in acqua salata in ebollizione; scolarle bene e tagliarle a pezzetti.
- 2 Privare la scamorza della pellicina e tagliarla a fette sottili. Far scottare i pomodori in acqua in ebollizione; privarli della buccia, dei semi e tagliare la polpa a filetti oppure a dadini.
- 3 Spennellare d'olio una pirofila, distribuirvi metà delle cime di rapa, adagiarvi sopra metà delle fette di scamorza e, sopra a queste, una parte di filetti di pomodoro; ripetere l'operazione con gli ingredienti rimasti.
- 4 In una ciotola battere leggermente le uova con il formaggio grana e un pizzico di sale e pepe e versare il composto sopra gli ingredienti nella pirofila.
- 5 Irrorare con l'olio rimasto e porre in forno preriscaldato a 180 gradi per 20-30 minuti circa, finché la superficie avrà assunto un bel colore dorato. Servire la tortiera di cime di rapa calda o tiepida.