

Brunch

Torta spirale di pasta fillo con ripieno di cicoria

Ricetta a cura di: [Cuore di Sedano](#)



Pronti per questa nuova ricetta?

Preparazione

60 min.

Persone

6

Difficoltà

Bassa



Ingredienti

- 10 fogli di pasta fillo
- 300 g di cicoria
- 2 patate
- 50 g di emmenthal
- 50 g di speck a fiammiferi
- 2 cucchiaini di formaggio grattugiato
- olio extravergine d'oliva q.b.
- sale
- semi di sesamo, a piacere



Preparazione

In un wok, mettere la cicoria spezzettata con un filo d'olio, aglio in polvere (facoltativo), sale e cuocere per 5/10 minuti circa, finchè sarà appassita.

Tagliare le patate a cubetti e cuocere a vapore per 20 minuti circa. Nel frattempo, scaldare una padella e rosolare lo speck finchè non sarà croccante.

In una ciotola, schiacciare le patate, aggiungere la cicoria, l'emmenthal a cubetti, lo speck, il formaggio grattugiato e se necessario aggiustare di sale.

Su un piano da lavoro, adagiare un foglio di pasta fillo e spennellare con olio extravergine di oliva, sovrapporre un secondo foglio di pasta fillo, distribuire per lungo una striscia di ripieno con la cicoria e arrotolare la pasta formando un bigolo. Ripetere l'operazione fino a terminare i fogli di pasta fillo e il ripieno, formando 5 bigoli in totale.

Trasferire i bigoli in una teglia rotonda cm 24 (foderata con carta forno) formando una spirale. Spennellare con olio e cospargere a piacere con semi di sesamo.

Cuocere nel forno a 180 °C per 30 minuti circa fino a doratura.
