

TORTA AL FORMAGGIO 2

Ingredienti per 6 persone:

- 1 confezione di pasta frolla surgelata,
- 250 g di formaggio groviera,
- 1 bicchiere di panna,
- sale,
- pepe.

Scongelate la pasta e foderatevi una tortiera coprendo anche il bordo.

Grattugiate la groviera, amalgamatevi le tre uova sbattute, la panna, salate, pepate appena.

Versate il composto nella tortiera e cuocete in forno a 180°C venti minuti o più; la torta è pronta quando la superficie è dorata.

Buona sia fredda sia tiepida.