

TORTA DI FORMAGGIO

Ingredienti per 6 persone:

- 1 confezione di pasta sfoglia surgelata,
- 250 g di ricotta,
- 150 g di mozzarella,
- 150 g di formaggio emmenthal,
- 2 uova,
- 1 tuorlo d'uovo,
- 1 cucchiaio di formaggio grattugiato,
- farina,
- burro,
- sale,
- pepe.

Fate scongelare la pasta secondo le istruzioni della confezione.

Dividetela a metà.

Con un matterello leggermente infarinato stendetene una parte e adagiatela in una tortiera foderata con carta da forno leggermente imburata.

In una ciotola lavorate la ricotta con un mestolo, aggiungete la mozzarella e l'Emmenthal tagliati a dadini.

Incorporatevi le due uova e un cucchiaio di formaggio grattugiato.

Regolate sale e pepe.

Mescolate il tutto e distribuite il composto sulla sfoglia.

Ricopritela con l'altra metà della pasta stesa a sfoglia.

Premete lungo i bordi per sigillare bene la torta.

Spennellate la superficie con il tuorlo.

Cuocete in forno preriscaldato a 180°C per circa 35 minuti.

Ritirate la torta, lasciatela riposare 10 minuti.