

TORTA DI RICOTTA E FORMAGGIO

Ingredienti per 4 persone:

- 200 g di farina,
- 100 g di burro,
- 1 uovo intero,
- 6 tuorli d'uovo,
- 1 pizzico di sale,
- 300 g di ricotta,
- 200 g di formaggio grattugiato,
- 150 g di burro,
- 1 pizzico di sale,
- 1 pizzico di pepe,
- 6 albumi d'uovo.

Ci vuole la sfoglia fatta con 200 g di farina, 100 g di burro (prima manipolato per ammorbidirlo); un uovo intero, un rosso d'uovo e un pizzico di sale.

Dovete ottenere un impasto morbido ed elastico; lasciatelo riposare per un'ora in un luogo fresco coperto da un telo.

Intanto, passate al setaccio 300 g di ricotta, la più burrosa; unite 200 g di formaggio grattugiato (al solito, fontina o groviera), altri 100 g di burro; unite anche i rossi di cinque uova, un pizzico di sale e uno di pepe; e quando questo diventa liscio e omogeneo, unite infine anche sei chiare d'uovo: quelle separate dal rosso d'uovo unite all'impasto della stessa sfoglia, e quelle delle uova unite al ripieno: tutto, prima, montato a neve, e poi incorporate delicatamente.

Siamo alla conclusione: ungete di burro, appena appena, una teglia capace, che risalga anche sugli orli: spargete sopra un velo di farina; versate sulla sfoglia il ripieno.

Disponete sopra anche, incrociandoli, i ritagli che avrete staccato dalla sfoglia, per darle forma rotonda, corrispondente al fondo della teglia.

Mandate così in forno, a fuoco moderato, per una ventina di minuti.