

SFOGLIATA DI RICOTTA

Ingredienti per 10 persone:

- 500 g di pasta sfoglia,
- 400 g di ricotta,
- 1 uovo,
- 100 g di formaggio parmigiano reggiano grattugiato,
- 1 tazza di olive verdi,
- 1 manciata di capperi,
- 1 manciata di pinoli,
- 100 g di mollica di pane,
- 6 cucchiaini di latte,
- sale,
- pepe.

Per la teglia:

- burro,
- farina.

Mettete in una terrina la ricotta, 3 cucchiaini di latte, una presa abbondante di sale e una macinata di pepe, mescolate con cura servendovi di un cucchiaino di legno, quindi incorporate al composto ottenuto il Parmigiano grattugiato, la mollica di pane bagnata nel latte e strizzata e un trito di olive, capperi e pinoli.

Dividete la pasta in due parti, in modo che una sia il doppio dell'altra, stendete quella più piccola a sfoglia e usatela per foderare il fondo e i bordi di una teglia rotonda, imburrata e infarinata.

Distribuite nella teglia il composto di ricotta e livellatelo.

Dividete il secondo pezzo di pasta in due parti, tiratele a sfoglia, quindi ripiegatele in modo da formare due rotoli.

Tagliate a metà ciascuno di essi nel senso della lunghezza e disponete i quattro pezzi ottenuti nella teglia, a spirale, con la parte del taglio rivolta verso l'alto.

Spennellate la superficie della torta con un uovo sbattuto, quindi cuocetela nel forno già caldo (180°) per 35-40 minuti.

Trascorso il tempo indicato sfornate la torta, lasciatela raffreddare e servite.

Se desiderate conservata, chiudetela, ben fredda, in un sacchetto di polietilene e mettetela nel congelatore, dove potrà restare fino a un mese.

Al momento dell'uso, fatela scongelare e riscaldatela per 10 minuti nel forno (160°).