

TORTA DI FORMAGGIO 2

Ingredienti per 4 persone:

- 100 g di formaggio gorgonzola dolce
- 250 g di formaggio fresco tipo caprino
- 50 g di formaggio fresco alle erbe
- 200 g di panna da montare
- 1 pizzico sale
- 1 pizzico pepe
- 1 manciata insalata riccia

Per servire:

- alcune fette pancarrè

Mettete il gorgonzola tagliato a fettine in una terrina, bagnatelo con una o due cucchiainate di panna liquida e schiacciatelo.

Mettetelo poi nel mixer con gli altri formaggi pi" un pizzichino di sale e pepe e azionate fino ad ottenere una crema. Montate la panna e unitela delicatamente a questa crema.

Ungete uno stampo, riempitelo con il composto di formaggio, livellatene la superficie e sistematelo coperto in frigorifero per un paio d'ore.

Per sfornare la torta senza problemi potete foderare lo stampo con pellicola trasparente che ungerete leggermente e lascerete uscire dal bordo.

Sformate la torta su un piatto di portata, contornate con l'insalata lavata e mondata e servite a parte delle fette di pancarrè tostato.