

CROSTATATA AL TALEGGIO

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di pasta sfoglia,
- 200 g di taleggio,
- 50 g di burro,
- 4 albumi,
- farina,
- latte,
- zucchero,
- noce moscata,
- sale.

Scongela la pasta, stenderla e rivestire una tortiera imburrata.

Punzecchiare la pasta con una forchetta, quindi cuocerla in forno caldo a 180° per 15'.

Sciogliere su fuoco dolce il taleggio con un bicchiere di latte, il burro e un cucchiaino di farina.

Insaporire con sale e noce moscata, far raffreddare e incorporare gli albumi montati a neve.

Versare il composto nella tortiera e passare in forno per 15'.