

TORTA DI OLIVE

Ingredienti per 4 persone:

- pasta sfoglia,
- 200 g di ricotta,
- 150 g di gruviera,
- 3 uova,
- 1 bicchiere di latte,
- 1 cucchiaio di farina,
- 50 g di parmigiano grattugiato,
- 150 g di olive,
- sale,
- pepe,
- 1 noce di burro.

Imburrare una teglia da forno e foderarla con la pasta sfoglia.

Sbattere le uova.

Lavorare la ricotta e, quando sarà morbida, unirla alle uova con il parmigiano, il gruviera, il sale e il pepe.

Intiepidire il latte, stemperarvi la farina e unirlo al resto.

Versare il composto sulla sfoglia con le olive snocciolate.

Cuocere in forno a 180°C per 45 minuti.