



TORTE SALATE E SFORMATI

Torta salata di formaggio



1 TORTA SALATA DA 8 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE

15 MIN



TEMPO DI COTTURA

25 MIN



CALORIE

470K

NOTE

INGREDIENTI

2 confezioni da 230 g di Pasta brise pronta

PER IL RIPIENO

2 Uova

160 g di Provolone

200 g di Stracchino

40 g di Parmigiano a scaglette

Origano secco

4 cucchiaini di Olio extravergine di oliva

Sale

Pepe

Preparazione

- Mettete le uova in un pentolino con acqua, ponetele al fuoco e calcolate 7-8 minuti dal momento dell'ebollizione. Scolatele, passatele in acqua fredda, sgusciatele e tritatele finemente.
- Intanto tagliate a pezzetti il provolone e mettetelo da parte.

- Srotolate il primo impasto e appoggiatelo sulla teglia del forno con la sua carta. Distribuitevi le uova tritate, i 2/3 della scamorza e dello stracchino, tutto il parmigiano a scaglie e spolverizzate con l'origano.
- Condite con metà dose di olio, salate, pepate e coprite con il secondo impasto. Richiudete bene i bordi dei due impasti così il ripieno non uscirà in cottura.
- Pigiare la pasta con la punta delle dita, in modo da ottenere delle fossette e bucherellate la superficie con i rebbi di una forchetta. Spennellatela con l'olio restante, salate leggermente e distribuitevi i formaggi avanzati in modo uniforme.
- Cuocete la torta al formaggio in forno caldo a 200°C per 15-20 minuti, finché la superficie sarà dorata. Sforatela e servitela subito.

Carla Marchetti