

TORTA AL FORMAGGIO

Ingredienti

Ricotta 350 gr, farina bianca 300 gr, burro 160 gr, prosciutto cotto 150 gr, gruviera 100 gr, 5 uova, 4 cucchiaini di parmigiano grattugiato, sale, pepe

Tempo

2 ore ½

Preparazione

Mettere sulla spianatoia la farina, mezzo cucchiaino di sale e un pizzico di pepe.

Mescolare gli ingredienti, fare la fontana e rompere nel mezzo un tuorlo, aggiungere un cucchiaio di acqua e 150 gr di burro a pezzetti.

Impastare lavorando la pasta quanto basta per amalgamare gli ingredienti, poi formare una palla, avvolgerla in un tovagliolo e tenerla al fresco per ½ ora circa.

Nel frattempo imburrare una tortiera Ø 20 e dai bordi alti.

Tritare il prosciutto e grattugiare il groviera.

Passare al setaccio la ricotta lasciando cadere il passato in una zuppiera, salare, pepare e con un cucchiaio di legno lavorarla bene unendo poco per volta il parmigiano, il gruviera, il prosciutto e uno alla volta quattro uova intere (tenerne a parte un po' che servirà per dorare la pasta), amalgamando bene tra un uovo e il successivo.

Dividere la pasta in due pezzi, badando che uno di questi sia il doppio dell'altro. Con il mattarello stendere il pezzo più grosso, formando un disco largo quanto basta per foderare il fondo e i bordi della tortiera.

Versare sulla pasta la ricotta livellandola bene.

Stendere il secondo pezzo di pasta formando un disco largo quanto basta per ricoprire la ricotta. Unire bene i bordi della pasta, poi fare qua e là qualche forellino ed indorare la superficie con l'uovo tenuto a parte.

Porre la tortiera in forno riscaldato a 170° e lasciarla per 40 minuti.