Torta umbra al formaggio

Esecuzione: Elaborata

Preparazione: 30

Cottura: 1h

Dosi per 6 persone

Sbatti in una terrina 3 uova intere e 2 tuorli con un pizzico di sale; unisci il grana e il pecorino a dadini e incorpora l'olio. Copri con la pellicola e lascia riposare un paio d'ore. Tieni la pasta da pane a temperatura ambiente per circa 1 h, poi lavorala energicamente, mettila sulla spianatoia infarinata, aprila al centro e incorpora poco a poco il composto di uova e la rimanente farina.

Forma con l'impasto ottenuto una palla e mettila in una terrina molto capiente: coprila con un telo, mettila in un luogo tiepido e lasciala lievitare un paio d'ore. Ungi bene con il burro (o strutto) uno stampo a pareti alte della capacità di circa 2 litri e sistemavi la pasta, coprila ancora con un telo e lascia lievitare ancora un'ora circa, finché avrà raggiunto i bordi. Accendi il forno a 180° C. A lievitazione ultimata, spennella leggermente la superficie della pasta con un tuorlo sbattuto, inforna e cuoci per circa 1 ora. Sforna la torta, lasciala riposare per qualche minuto e sevila, a piacere, con salumi misti.

Ingredienti per 6 persone

- 250 g di pasta di pane
- 150 g di farina 00
- 6 uova
- 80 g di grana grattugiato
- 120 g di pecorino tenero
- 1 dl di olio EV
- poco burro (o strutto)
- sale