

Torta al formaggio



Esecuzione: Media

Preparazione: 15

Cottura: 50

Dosi per 6 persone

Impasta sopra il piano di lavoro 4 uova con 30 gr di lievito di birra, una cartina di lievito da pizza, 100 gr di parmigiano grattugiato, 200 gr di formaggio toscanello grattugiato (in alternativa 200 gr di groviera), 160 gr di unto, mezzo bicchiere di latte e farina quanto basta per ottenere un impasto morbido ma consistente.

Adagia l'impasto in una teglia unta dai bordi alti almeno 15 cm. e lascia lievitare al caldo per almeno 2 ore, o indicativamente fino a che l'impasto non avrà raddoppiato il suo volume. Scalda il forno a 180° C e cuoci la torta al formaggio per 50 coprendo la teglia con della carta da forno per evitare che prenda troppo colore in superficie.

Ingredienti per 6 persone

- Per la torta al formaggio:
- 4 uova
- farina bianca "00"

- 30 gr di lievito di birra
- 1 cartina di lievito da pizza
- 100 gr di parmigiano grattugiato
- 200 gr di toscanello o groviera grattugiato
- 160 gr di strutto
- mezzo bicchiere di latte