Torta al formaggio

Data: Invalid Date | Autore: Maria Cristina Rotundo



Ecco la ricetta per una torta rustica gustosissima. La sfoglia si fa facilmente e con pochissimi ingredienti, il ripieno è un solo, semplice formaggio che rende il tutto davvero speciale.

INGREDIENTI:
- 400 gr di farina di grano duro
- 250 gr di stracchino
- 10 cucchiai di olio extravergine d'oliva
- Sale qb

PROCEDIMENTO:
1. Lavorate la farina con 5 cucchiai di olio. Aggiungete dell'acqua fredda finché l'impasto non risulterà morbido. Ottenete un panetto e lasciatelo riposare per almeno un'ora a temperatura ambiente.
2. Stendete la pasta formando due grandi rettangoli. Ponete la prima sfoglia su una teglia da forno ben oleata.
3. Distribuite sulla sfoglia lo stracchino a pezzetti non molto distanti tra loro (è difficile riuscire a spalmarlo).
4. Coprite il tutto con l'altra sfoglia sigillando i bordi assieme a quella sottostante. Bucherellate la superficie con una forchetta, cospargetela di sale e ungete con l'olio restante.
5. Cuocete in forno caldissimo per 8 minuti.[MORE]

Articolo scaricato da www.infooggi.it
https://www.infooggi.it/articolo/torta-al-formaggio/43452