

TORTA RUSTICA RICOTTA E SALAME

Ingredienti

- 4 uova
- basilico
- ricotta (500gr)
- pasta sfoglia (500gr)
- salame napoletano (200gr)

Come si prepara

Stendere la pasta brisè e foderare la teglia.

Mescolare la ricotta dopo averla passata al setaccio ridotta in crema, incorporando i tuorli d'uovo, il salume e il basilico.

Montare gli albumi a neve fermissima e aggiungerli alla ricotta con un movimento leggero dal basso verso l'alto per evitare che si smontino.

Disporre la ricotta nella teglia e coprirla con striscioline di pasta incrociate fra loro come nelle crostate.

Cuocere a temperatura moderata - 150 gradi - per 40 minuti o fino a che la pasta sia di un bel colore dorato.

Difficoltà: 2

Gradimento: 1

Tags

prosciutto, feste, ricotta, focacce e torte, mediterraneo

