

TORTINO DI FORMAGGIO

Ingredienti

- farina (125g)
- sale
- latte (40ml)
- burro (125g)
- 6 olive verdi
- prezzemolo
- capperi (un cucchiaino)
- erba cipollina
- dragoncello
- gelatina (10 fogli)
- ricotta di pecora (100g)
- Taleggio (150g)
- semi di sesamo (5g)
- Caprino (150g)
- giardiniera sottolio (50g)

Come si prepara

Preparate la pasta sfoglia (vedi ricetta).

Accendete il forno portandolo ad una temperatura di 250 gradi. Stendete la sfoglia, ricavandone due dischi uguali, di cui uno tagliatelo in sei spicchi senza scomporlo.

Spennellateli con il latte, bucherellateli con una forchetta e cospargeteli di semi di sesamo, prima di inserirli in forno.

Dopo circa 12 minuti, quando si saranno dorati, estraeteli e fateli raffreddare.

Frullate i formaggi, aggiungendo qualche cucchiaio di latte fino ad ottenere un composto liscio e cremoso, non troppo sodo.

Unitevi la giardiniera tagliata a pezzettini, i capperi, le olive snocciolate e sminuzzate ed infine un cucchiaio di aromi trituriati. Mescolate con cura.

Fate ammorbidire i fogli di gelatina in acqua fredda e poi strizzateli. Scioglieteli a fuoco molto basso con 2 cucchiaini di latte e aggiungeteli al composto, mescolando a lungo.



Lasciate riposare dentro il frigorifero per 10 minuti. Intanto rivestite uno stampo, dello stesso diametro dei dischi di sfoglia, con la pellicola da forno, facendola debordare.

Appoggiatevi il primo disco di sfoglia, versatevi sopra il composto e chiudete con il disco diviso a spicchi, tenendo la parte con il sesamo all'esterno.

Mettete in frigorifero a rassodare per qualche ora, poi servite.

Difficoltà: 3

Tempo: 40

Tabella nutrizionale

Valore energetico	317 kcal 1327 kJ
-------------------	---------------------

Tags

stuzzichini, torte salate, formaggi, pasqua, piatti unici, torte rustiche, pizze rustiche, Tortino di formaggio, pizze salate

