

TORTE SALATE

# Sfogliata al gorgonzola

---

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    COSTO: [basso](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

---



## INGREDIENTI

due rotoli di sfoglia pronta  
250 g di gorgonzola  
400 g di ricotta  
2 uova e 2 tuorli  
1 porro  
2 cucchiai di olio extravergine d'oliva  
sale  
pepe e noce moscata.

## PREPARAZIONE

**1** Mescolare la ricotta con i tuorli fino a formarne una crema.



**2** Unire il gorgonzola e gli albumi montati a neve,



**3** il porro tritato e appassito nell'olio, sale, pepe e una spolveratina di noce moscata.

Stendere il primo strato di sfoglia su una teglia ricoperta di carta forno e coprire con il ripieno, lasciando libero il bordo.



4 Coprire con altra sfoglia stesa, pigiare sui bordi e arrotolarli un po'.

Incidere la sfoglia superiore con una rotella tagliapizza.



5 Infornare a 200°C per 20/25 minuti.

