

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.

