

TORTE SALATE

Torta di formaggio di Pasqua

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

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



INGREDIENTI

1 kg di farina
100 g di pasta di pane già lievitata
25 g di lievito di birra
200 g di parmigiano grattugiato
100 g di pecorino (groviera)
6 uova
2 tuorli
100 g di strutto
50 g di olio extravergine d'oliva
100 g di burro
sale e pepe.

PREPARAZIONE

1 Mettere la farina in una grossa zuppiera e fare una cavità nel centro. Sciogliere la pasta di pane lievitata con una tazza di acqua tiepida e versarla nella cavità.

Impastare il liquido solo con una piccola quantità di farina, sbattendo energicamente con

una frusta o con la mano per qualche minuto. L'impasto deve essere molle. Coprirlo con un velo di farina e la zuppiera con un canovaccio. Mettere la zuppiera in un luogo caldo fino a quando il lievito avrà raddoppiato il suo volume.

Nel frattempo mettere le uova intere, i rossi, lo strutto e il burro a pezzetti, l'olio e il parmigiano in una pentola; regolare di sale e pepe e sbattere il tutto con una frusta o una forchetta.

Tagliare a dadini molto piccoli il pecorino o il groviera.

Quando il lievito avrà raddoppiato il suo volume, stiepidire il composto a base di formaggio e grassi a bagno maria per qualche minuto. Attenzione a non farlo scaldare troppo! Dovreste poi aspettare per poter fare le operazioni successive e il gusto ne risentirebbe.

Aggiungere il composto alla farina con il lievito e unire anche il lievito di birra sbriciolato e il pecorino. Amalgamare velocemente il tutto con le mani e trasferirlo sulla spianatoia infarinata. Lavorare l'impasto per circa 15 minuti ottenendo una massa elastica.

Aggiungere farina, se necessario.

Ungere uno o più stampi a bordi alti; porre la pasta nell'interno facendo attenzione che non superi la metà. Far lievitare l'impasto in un luogo caldo e lontano dalle correnti d'aria fino a quando non raggiunge il bordo.

Cuocere in forno preriscaldato a 200°C per circa un'ora o fino a quando la superficie non è ben dorata.

Lasciarla raffreddare prima di toglierla dallo stampo.