

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

Torta ai quattro formaggi

Strawberry · Thursday, March 3rd, 2011

Ingredienti:(4 persone)

- 200 gr farina
- 50 gr parmigiano grattugiato
- 100 gr burro
- 4 uova
- 100 gr gorgonzola
- 100 gr taleggio
- 100 gr scamorza
- 2 decilitri di latte
- noce moscata
- sale

Preparazione:

Ammorbidite il burro e miscelatelo alla farina con un pò di acqua e il sale, impastate e mettete a riposare in frigorifero per almeno 2 ore. Imburrate e infarinate una teglia, foderate con la sfoglia tirata con il mattarello e mettete da parte. In una ciotola aprite le uova, aggiungete il parmigiano grattugiato, il latte, il sale e una grattatina di noce moscata, sbattete con una frusta da cucina, nel frattempo tagliate a dadini i formaggi e disponeteli sulla sfoglia nella tortiera e aggiungete il composto di uova e latte, cuocete in forno per 30 minuti a 180°.

This entry was posted on Thursday, March 3rd, 2011 at 8:06 pm and is filed under [Italiane](#), [Pizze](#), [Ricette](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.