

TORTA AL FORMAGGIO

PER LA PASTA FROLLA

INGREDIENTI

200g farina

100gr zucchero

100gr burro

3 tuorli d'uovo

1 limone

Sale

PER IL RIPIENO

INGREDIENTI

250g ricotta

250g mascarpone

150g formaggio fresco magro

3 uova

4 cucchiaini di zucchero

PER LA GUARNIZIONE

Marmellata q.b.

PREPARAZIONE

Lavorate il burro e un po' di scorza di limone grattugiata con un cucchiaino di legno in modo da ammorbidirlo, quindi versatelo insieme ai tuorli al centro della farina mischiata con lo zucchero e un pizzico di sale e disposta a fontana sul piano di lavoro.

Impastate con delicatezza e pazienza fino a formare una pasta omogenea e soda (non dovrebbe esserci bisogno di acqua). Infarinate la palla di pasta e fatela riposare in una terrina coperta con un canovaccio in un luogo buio e fresco per circa mezz'ora.

Mentre l'impasto riposa preparate il ripieno. Mescolate con cura lo zucchero insieme con i formaggi e poi incorporate le uova uno alla volta. Foderate con la pasta frolla una teglia unta e infarinata e versatevi nel centro il composto di formaggio.

Fate cuocere in forno a 180° C per circa 50 min., fate raffreddare la torta e servitela distribuendo sulla superficie della marmellata tipo ciliegie, visciole, mirtilli, frutti di bosco o more di rovo selvatico.

