Torta rustica con ricotta e salame

Portata: Piatto unico	Tempo:	Numero persone: 6	Difficoltà: Facile

Ingredienti per 6 persone

- 300 gr farina bianca tipo 00 Despar
- 9 uova di galline allevate a terra Despar
- 1 cucchiaio zucchero semolato Despar
- 1 cucchiaio olio extravergine dâ€™oliva Despar
- 100 gr burro Premium Despar
- q.b. sale fino Despar
- 400 gr di grana padano grattugiato Despar
- 600 gr di ricotta fresca
- 150 gr salame ungherese
- q.b. prezzemolo

Preparazione

1 - Disponete la farina a fontana e al centro mettere le uova, lo zucchero, l’olio, il burro a pezzetti e un pizzico di sale, Lavorate energicamente il composto fino ad ottenere una pasta liscia e omogenea di media consistenza che lascerete riposare coperta con un canovaccio.

2 - Nel frattempo versate in una terrina il formaggio grattugiato, la ricotta, il salame a tocchetti, le uova ed il prezzemolo tritato finemente; mescolate il tutto fino ad ottenere un composto denso e omogeneo.

3 - Stendete la pasta in due sfoglie; con la prima foderate una teglia coperta con carta da forno, bucherellatela con i rebbi di una forchetta e versate il ripieno di formaggio e salame livellando bene.

4 - Disponete la pasta rimanente tagliata a striscioline in modo da formare una griglia e punzecchiate i bordi per sigillarli.

5 - Pennellate la paste con del rosso d’uovo.

6 - Cuocete in forno a 180° C per circa 1 ora e servite la torta a fette appena tiepida.

7 - Buon appetito con... DeSPAR!!!