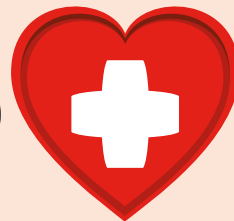


SvizzerAmo

La dispensa di Irene



Torta al formaggio Svizzera

Ingredienti per la pasta brisé (tortiera 24 cm ø)

200 g di farina
100 g di burro freddo a pezzetti
0,7 dl d'acqua fredda
1/2 c.no di sale

Per il ripieno:

130 g di Gruyère grattugiato
130 g di dell'Emmentaler grattugiato
(nei supermercati svizzeri si trovano i formaggi grattugiati già pronti per la torta)
250 dl di panna semi grassa (oppure 125 dl di panna + 125 dl di yogurt magro)
1 uovo
sale qb, pepe qb

Preparazione

Come base per la torta ho utilizzato la pasta brisé. Impastare la farina e il burro fino a ottenere una massa friabile (si può fare anche con l'impastatrice). Aggiungere l'acqua fredda e mescolare rapidamente. La massa dovrà risultare morbida. Coprire e mettere in frigorifero per 30 minuti circa.

Spianare la pasta su un foglio di carta forno in una forma tonda (3 mm), posizionarla nella tortiera con sotto il foglio di carta da forno. Bucherellare il fondo con una forchetta.

Sbattere l'uovo con la panna, il sale e il pepe, aggiungere i formaggi e riartire il composto ottenuto sul fondo della pasta.

Cuocere per 30 minuti nel forno preriscaldato a 190 °C.