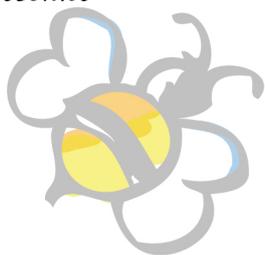
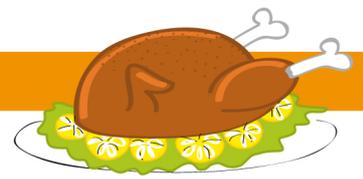




Torta ai tre formaggi - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto



eCucinando.it



crostata salata - pasta sfoglia - formaggi

Ingredienti:

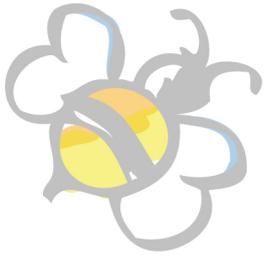
2 rotoli di pasta sfoglia surgelata
60 g di pecorino fresco
prezzemolo
erba cipollina
100 g di crescenza
2 uova
50 g di burro
60 g di taleggio
15 g di pistacchi
20 g di pinoli
sale, pepe

Preparazione

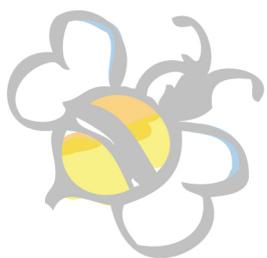
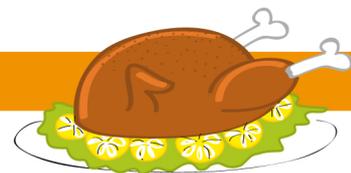
Tritare nel Mulinex i pinoli con il pecorino e un ciuffo di prezzemolo. Incorporare 50 g di crescenza. A parte frullare il taleggio, la crescenza rimasta, il burro e qualche filo di erba cipollina, i pistacchi e un uovo. Disporre un rotolo di pasta sfoglia in una pirofila rettangolare abbondantemente imburrata o appoggiata su di un foglio di carta forno, con l'aiuto di una spatola spalmare la crema al taleggio sulla pasta e distribuirvi sopra il composto di pecorino e crescenza. Dalla seconda sfoglia ricavare delle strisce di pasta da disporre a grata sulla superficie, spennellare con l'altro uovo sbattuto e infornare per 40 m a 200Â°.

Se si usa una tortiera di diametro 28 cm raddoppiare le dosi.

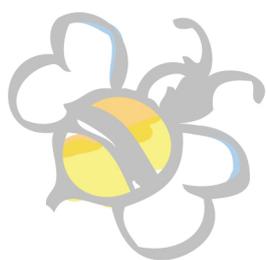
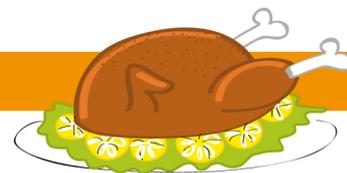




eCucinando.it



eCucinando.it



eCucinando.it