



Torta di formaggio marchigiana - [Visualizza sul sito](#)
di deboraraska

torta - formaggi - Marche

Ingredienti:

[immagine non più disponibile]

farina 500 g

4 uova

pecorino grattugiato 100g

parmigiano grattugiato 150g

un bicchiere di latte

un bicchiere di olio evo

lievito fresco 150g(6 cubetti)

pecorino fresco a pezzi 150g

sale

pepe

noce moscata

Queste sono gli stampi di alluminio in cui si usano cuocere con questi ingredienti ne vengono due, infatti ne facciamo sempre due alla volta
[immagine non più disponibile]

Si deve usare lo sbattitore elettrico con le fruste per impastare o ancora meglio l'impastatrice.

Si mettono nella ciotola le uova un pizzico di sale pepe e una bella grattata di noce moscata con i formaggi grattati.

mentre impasta si fa sciogliere il lievito nel latte tiepido si aggiungono man mano l'olio la farina e per ultimo il latte e si lascia impastare per 5 10 minuti deve venire un bell'impasto sodo.

Si imburra le teglie e si porta il forno alla temperatura di 180 gradi

Si mette l'impasto nelle due ciotole e si infila il pecorino fresco in verticale (precedentemente tagliato a bastoncino, non deve toccare i bordi)



si fa lievitare, io ci metto una coperta sopra dentro l'armadio, fino a che non arriva ai bordi.
Si inforna per circa 40 minuti deve diventare di un colore bruno e poi fate la prova stuzzicante!
[immagine non più disponibile].