

ANTIPASTI

# Torta salata ai formaggi

Difficoltà 

Tempo richiesto  40 min

## Ingredienti (per 4 persone)

### Pasta sfoglia

1 rotolo

### Panna fresca

200 ml

### Taleggio Cademartori

100 gr

### Caciotta Cademartori

100 gr

### Caprino Cademartori

100 gr

### Pecorino Cademartori

100 gr

### Uova

2 intere

### Sale e pepe

q.b.

## Descrizione

La torta salata è una golosa preparazione adatta a tutte le circostanze. Può essere preparata per un delizioso e goloso buffet, per una gita fuori porta con pranzo al sacco, per essere servita come antipasto, ma anche come piatto unico. Puoi cucinarla qualche ora prima del momento di servirla, perché spesso acquista ancora più sapore e carattere raffreddandosi; proprio come la torta salata ai formaggi che stiamo per realizzare. Una ricetta molto gustosa, grazie al mix di formaggi Cademartori che useremo. Provate a servirla tiepida!

Per preparare la torta salata ai formaggi, foderate uno stampo da forno con della carta forno. Successivamente stendete sopra la pasta sfoglia. Tagliate a cubetti il Taleggio DOP Vero Cademartori, la Caciotta Cademartori e il Pecorino Fresco Cademartori. In una ciotola lavorate il Caprino Cademartori con una forchetta. Aggiungete al Caprino le uova e la panna fresca e, con una frusta, lavorate bene il tutto. Salate e pepate. Riempite la pasta sfoglia con i cubetti di formaggio, poi versatevi sopra il composto di uova, panna e Caprino.

Tagliate la pasta in eccesso che sborda dallo stampo e ripiegate la pasta rimasta verso l'interno per formare un bordo. Infornate la torta salata ai formaggi a 200° per 30 minuti. Fate intiepidire prima sformarla e tagliarla.