TORTA DI RICOTTA

Ingredienti per 4 persone:

- 450 g di pasta sfoglia (anche surgelata),
- cinque uova,
- 300 g di ricotta,
- 150 g di parmigiano,
- 100 g di mascarpone,
- sale,
- 200 g di burro,
- poca farina.

Preparate la pasta sfoglia seguendo le solite istruzioni (se avete acquistato quella surgelata, lasciatela scongelare a temperatura ambiente).
Rompete le uova, separando gli albumi dai tuorli.
Ponete la ricotta in una terrina, unitevi il parmigiano grattugiato, il mascarpone, una presa di sale, 180 g di burro fuso ed i cinque tuorli, uno alla volta, amalgamando il composto accuratamente (anche con lo sbattitore elettrico azionato sulla prima velocità).
Montate gli albumi a neve ben soda e incorporateli al composto, rimestando con molta delicatezza dal basso verso l'alto.
Stendete la pasta sulla spianatoia infarinata, in una sfoglia sottile abbastanza ampia da poterne ricavare 2 dischi, di cui uno grande a sufficienza per foderare il fondo e le pareti di una teglia con il bordo sganciabile e l'altro del diametro della teglia stessa.
Imburrate il recipiente e stendetevi il primo disco, rivoltandone i bordi per formare tutt'intorno un cordoncino di pasta che pizzicherete con le dita; versatevi il composto, livellandone la superficie con il dorso di un cucchiaio, e coprite con il secondo disco, inserendone i bordi sotto il cordoncino di pasta.
Cuocete in forno caldo, a 200 gradi, per 40 minuti circa.
A cottura ultimata, estraete la teglia dal forno, sganciate il bordo e lasciate scivolare la Torta di ricotta su un piatto da portata.
Servite subito, ben caldo.
Preparate la pasta sfoglia seguendo le solite istruzioni (se avete acquistato quella surgelata, lasciatela scongelare a temperatura ambiente).
Rompete le uova, separando gli albumi dai tuorli.
Ponete la ricotta in una terrina, unitevi il parmigiano grattugiato, il mascarpone, una presa di sale, 180 g di burro fuso ed i cinque tuorli, uno alla volta, amalgamando il composto accuratamente (anche con lo sbattitore elettrico azionato sulla prima velocità).
Montate gli albumi a neve ben soda e incorporateli al composto, rimestando con molta delicatezza dal basso verso l'alto.
Stendete la pasta sulla spianatoia infarinata, in una sfoglia sottile abbastanza ampia da poterne ricavare 2 dischi, di cui uno grande a sufficienza per foderare il fondo e le pareti di una teglia con il bordo sganciabile e l'altro del diametro della teglia stessa.
Imburrate il recipiente e stendetevi il primo disco, rivoltandone i bordi per formare tutt'intorno un cordoncino di pasta che pizzicherete con le dita; versatevi il composto, livellandone la superficie con il dorso di un cucchiaio, e coprite con il secondo disco, inserendone i bordi sotto il cordoncino di pasta.
Cuocete in forno caldo, a 200 gradi, per 40 minuti circa.
A cottura ultimata, estraete la teglia dal forno, sganciate il bordo e lasciate scivolare la Torta di ricotta su un piatto da portata.
Servite subito, ben caldo.