TORTA AL FORMAGGIO BIANCO

Ingredienti per 6 persone:

- farina 250 g.,
- burro 140 g.,
- sale,
- 3 cucchiai di latte,
- ricotta 150 g.,
- parmigiano reggiano grattugiato 150 g.,
- panna 3 cucchiai,
- 3 uova,
- sale,
- pepe,
- noce moscata.

Preparare la pasta brisè mescolando bene gli ingredienti; lasciarla poi riposare in frigorifero per 1 ora.
Spianare la pasta poi foderare con questa uno stampo imburrato.
In una terrina sbattere le uova con la ricotta, il parmigiano, la panna, sale, pepe ed una grattatina di noce moscata; amalgamare bene il composto poi versarlo sulla pasta.
Passare lo stampo in forno già caldo a 190° per circa 25 minuti.
Quando la torta sarà ben gonfiata e colorita servirla direttamente dallo stampo.