TORTA AI FORMAGGI

Ingredienti per 4 persone:

- 1 confezione di pasta sfoglia surgelata,
- 100 g di fontina,
- 100 g di gruviera,
- 100 g di parmigiano,
- 1/2 l di latte,
- 30 g di burro,
- 30 g di farina,
- 2 uova,
- sale.

Fare una besciamella con burro, farina, latte e sale.
Unire i formaggi tagliati a pezzetti e il parmigiano grattugiato e, fuori dal fuoco, incorporare i tuorli.
Foderare una pirofila con la pasta sfoglia scongelata, versare il composto, infornare per circa 30 minuti e servire.