

TORTA ALLA RUCOLA E TALEGGIO

Ingredienti per 6 persone:

- 200 g di farina,
- 100 g di burro,
- 1 cucchiaio di maggiorana,
- 1 cucchiaio di semi di papavero,
- sale.

Per il ripieno:

- 300 g di formaggio spalmabile,
- 200 g di rucola,
- 200 g di formaggio taleggio,
- 2 uova,
- 2 cucchiaini di pangrattato,
- sale,
- pepe.

Disponete a fontana la farina, cospargete un cucchiaio di semi di papavero e uno di maggiorana, lavorate unendo a poco a poco il burro freddo a pezzetti.

Incorporate acqua quanto basta per ottenere una pasta morbida.

Copritela con la pellicola trasparente e aiutandovi con un matterello date la forma di un piccolo mattone.

Lasciate riposare per un'ora.

Pulite la rucola, sbollentatela per pochi minuti in acqua salata.

Sgocciolatela, strizzatela e frullatela a bassa velocità incorporando i due formaggi, il pangrattato, le uova.

Salate e pepate.

Stendete ora la pasta a disco e foderate una teglia imburrata facendola risalire un po' anche lungo le pareti.

Riempitela con il composto di erbe, ripiegate un pochino il bordo tutt'intorno.

Decorate con una grata ottenuta dai ritagli della pasta.

Cuocete in forno a 180°C per 40 minuti circa.