

TORTA MARIA GRAZIA

Ingredienti per 4 persone:

- 50 g di funghi secchi,
- 200 g di farina più quella necessaria per stendere la pasta,
- 150 g di burro,
- sale,
- 3 uova,
- uno spicchio d'aglio,
- un ciuffo di prezzemolo,
- pepe,
- 300 g di ricotta,
- 50 g di Emmental,
- 100 g di lingua salmistrata in una sola fetta.

Fate rinvenire i funghi secchi in acqua tiepida.

Nel frattempo setacciate la farina e fatela ricadere sulla spianatoia, formate la fontana e unitevi 100 g di burro morbido a pezzetti, una presa di sale, un uovo e 2 o 3 cucchiaini di acqua tiepida.

Impastate gli ingredienti e lavorateli con energia fino ad ottenere un composto elastico ed omogeneo, che stenderete sulla spianatoia infarinata, ricavandone un disco largo a sufficienza per foderare il fondo e le pareti di una tortiera con il bordo sganciabile.

Adagiate il disco nella teglia precedentemente imburata e ripiegate i bordi, formando tutt'intorno un cordoncino di pasta che pizzicherete con le dita; coprite la teglia, lasciando riposare la pasta.

Nel frattempo strizzate i funghi e tritateli grossolanamente.

Fate fondere il restante burro (30 g) in una casseruola, ponetevi ad appassire un finissimo trito di aglio e prezzemolo, poi unite i funghi; regolate di sale e di pepe, bagnate con mezzo bicchiere di acqua e fate addensare l'intingolo a fuoco moderato, quindi toglietelo dal fuoco dopo circa 10 minuti.

Mettete ora la ricotta in una terrina e unitevi l'Emmental grattugiato, la lingua salmistrata ridotta a dadini, 2 tuorli e i funghi. Montate a neve ben soda gli albumi e incorporateli al composto, amalgamandoli alla perfezione.

Versate il ripieno così preparato nella teglia, livellandone la superficie col dorso di un cucchiaio.

Cuocete in forno caldo, a 200 gradi, per 40 minuti.

Trascorso il tempo indicato, estraete la teglia dal forno, sganciate il bordo e fate scivolare la torta sul piatto da portata, servendola immediatamente.