

Torta rustica al Gorgonzola e uva



ricetta
media



45 min.



dessert

Ingredienti

un rotolo di pasta brisée già pronta
250 gr Gorgonzola dolce
200 ml panna liquida

3 uova
100 gr uva
sale q.b.

Preparazione

Adagiate la pasta brisée in una tortiera foderata con carta da forno e bucherellate il fondo con una forchetta.

Pulite bene l'uva e togliete i semi dagli acini dopo averli tagliati a metà. In una ciotola rompete le uova e sbattetele con la panna e un pizzico di sale fino a ottenere un composto omogeneo, dopodiché aggiungete il Gorgonzola tagliato a cubetti e gli acini d'uva.

Versate il composto nella teglia e ripiegate i bordi della pasta brisée. Infornate a 180° per 25 minuti.