

Torta pasquale con il formaggio

Ricetta tradizionale di Fabro

Ingredienti:

10 uova

Kg. 1 di farina (più q.b. per impastare il lievito)

170 gr tra burro, olio di oliva e strutto

340 gr di formaggio tra pecorino romano piccante a pezzetti, parmigiano grattugiato, pecorino fresco e groviera a pezzetti;

50 gr di lievito di birra fresco

Esecuzione:

Impastare 50 gr. di lievito con una tazza d'acqua e farina q.b. per fare un panetto morbido.

Lasciar lievitare in luogo tiepido per un'ora.

Impastare il panetto lievitato con tutti gli ingredienti senza aggiungere altri liquidi.

Far lievitare per circa due ore in una tortiera dai bordi alti ben imburrata.

Quando è ben lievitata spennellare la superficie con uovo sbattuto ed infornare per circa un'ora.