



Torta di Pasqua al formaggio



Ingredienti per una torta di media grandezza

20 uova intere, 250 gr. di latte, 200 gr. di olio di semi, 50 gr. di strutto, 50 gr. di burro, 2 kg. Di farina 00, 200 gr. di parmigiano, 150 gr. di pecorino stagionato, 100 gr. di lievito, sale e pepe q.b.

Preparazione

In un capiente contenitore, impastare le uova con la farina, l'olio di semi, lo strutto, il parmigiano ed il pecorino, il lievito, il sale ed il pepe. Aggiungere lentamente il latte fino ad ottenere un impasto compatto ed omogeneo.

Spalmare di burro uno stampo cilindrico, riempirlo con il composto e coprire con un telo di stoffa e far lievitare la pasta fino a che non triplica il proprio volume. Cuocere in forno a 200 gradi per 15 minuti. Quindi abbassare la temperatura a 180 gradi e lasciare in forno per altri 50 minuti.

Far raffreddare e servire.