

Torta di mele con Pecorino Toscano DOP



Ingredienti

- 1 kg di mele gialle
- 300 g di Pecorino Toscano DOP fresco
- 300 g di pasta brisée
- 200 g di mascarpone
- 120 g di zucchero semolato
- 30 g di fecola di patate o amido di mais
- 2 tuorli
- 2 albumi
- Cannella o zucchero a velo

Procedimento

Sbucciate, tagliate a fette e lessate le mele.

Montate insieme, con una frusta elettrica, il Pecorino Toscano DOP grattugiato, il mascarpone e lo zucchero, poi aggiungete anche i tuorli e la fecola, continuando a montare per altri 10 minuti.

Unite la farina, questa volta mescolando lentamente, e, infine, gli albumi precedentemente montati a neve.

Foderate uno stampo da torta con la pasta brisée, disponete le fette di mela su tutta la superficie della pasta e versatevi, a coprire, l'impasto con il Pecorino Toscano.

Decorate con qualche altra fetta di mela e cuocete in forno preriscaldato a 140 °C per 30 min. A fine cottura, spolverizzate sulla superficie della torta un po' di cannella o di zucchero a velo. Servite la torta tiepida.

