

Torta rustica

Ingredienti:

300 g di farina

4 uova

110 ml di olio di semi

150 g di parmigiano grattugiato

200 ml di panna

1 bustina di lievito per torte salate

3 wurstel

1 cucchiaino di sale

pangrattato per lo stampo

burro per lo stampo

Accendete il forno a 170° in modalità statica. In una ciotola sbattete le uova con il parmigiano e l'olio di semi; unite poi la panna, gradualmente la farina, il sale e il lievito. Quando il tutto risulta ben omogeneo incorporate i wurstel tagliati a tocchetti. Imburrate e infarinate uno stampo per torte e versateci il composto livellandolo un po'. Infornate per circa 30-40 minuti. Potete servirla subito calda o prepararla il giorno prima di un pic nic.