

Torta salata di pancetta e porri

Scritto da Cristina Bruno

Venerdì 14 Giugno 2013 20:16 - Ultimo aggiornamento Venerdì 14 Giugno 2013 20:24

Torta salata di pancetta e porri

Per un antipasto o un pic nic all'aperto una torta salata è sempre appetitosa. Oggi la proviamo con porri, pancetta o prosciutto cotto e formaggio spalmabile.



Dosi per quattro persone: una confezione di pasta sfoglia, 150 gr di pancetta o prosciutto cotto, 300 gr di porri sbollentati, 250 gr di formaggio spalmabile, 250 gr di panna da cucina, 4 uova, sale, burro, 8 fettine di formaggio tipo sottilette.

Stendere il rotolo di pasta sfoglia e disporlo su una pirofila imburrata. In una terrina amalgamare le uova con la panna e un pizzico di sale. Aggiungere il formaggio spalmabile, il prosciutto e i porri tagliati a listerelle. Versare il composto sopra la pasta sfoglia, coprire con le fettine di formaggio e ripiegare i bordi per chiuderla parzialmente. Mettere in forno preriscaldato a 180° e cuocere per 20/30 minuti.