

ANTIPASTI

Torta di porri

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

10 min

COTTURA

20 min

Ingredienti per 4 persone

Pasta sfoglia	250 g
Gambi bianchi di porri	750 g
Burro	100 g
Panna	3 cucchiai
Uovo	1
Noce moscata	1 pizzico
Sale	
Pepe	

PER IL PIANO DI LAVORO

Farina	1 cucchiaio
--------	-------------

Preparazione

- 1 Fate scaldare il forno a 200 gradi (termostato 6). Lavate i gambi bianchi dei porri e tagliateli a rondelle sottili. Fate fondere il burro in una grande casseruola e mettetevi i porri.
- 2 Mescolate bene e fateli cuocere a fuoco lento per circa quindici minuti finché non sono teneri. Nel frattempo infarinate il piano di lavoro e spianatevi un rettangolo di pasta sfoglia di 30 x 25 cm.
- 3 Piegare questo rettangolo a metà nel senso della lunghezza. Passatevi sopra il mattarello, senza premere troppo, per eliminare le bolle d'aria. Saldate i bordi della pasta premendo bene sui due spessori.
- 4 Posate la pasta su una placca da forno leggermente umida, bucate tutta la superficie con i denti di una forchetta e fate cuocere nel forno per dieci minuti.
- 5 Rompete l'uovo in una ciotola, aggiungete un pizzico di sale e sbattetelo con una forchetta. Togliete la pasta dal forno e spennellate la superficie con l'uovo sbattuto, premendolo leggermente sulla pasta.

- 6 Rimettete in forno e lasciate dorare per dieci minuti. Aggiungete la panna e la noce moscata ai porri, salate, pepate e mescolate bene. Tenete in caldo.
- 7 Per servire, mettete la pasta sfoglia su un piatto di portata e posatevi sopra la preparazione ai porri.