

ANTIPASTI

Crostata di porri con le noci

DOSI

6 persone

PREPARAZIONE

20 min

COTTURA

50 min

CALORIE

600 kcal

Ingredienti per 6 persone

Farina	260 g
Burro	150 g
Porri	3
Foglie di crescione	50 g
Latte	30 cl
Gherigli di noci	30 g
Formaggio grana grattugiato	20 g
Sale	

Preparazione

- 1 Versate nel mixer 240 g di farina con 120 g di burro a dadini, un pizzico di sale e mezzo decilitro di acqua. Frullate finché si formerà una palla di pasta.
- 2 Avvolgetela in un foglio di pellicola per alimenti e fatela riposare in frigo per almeno 30 minuti.
- 3 Mondate i porri, tagliateli a fettine sottili e fateli stufare a fiamma bassa in una padella con il burro rimasto, per circa 10 minuti.
- 4 Salate e spolverizzate con la farina rimasta, mescolate e versate sui porri il latte bollente. Fate cuocere per altri 3-4 minuti fino ad avere una crema omogenea, unite il crescione lavato e tritato e spegnete.
- 5 Versate la crema in una terrina, unite le noci tritate grossolanamente, il grana grattugiato e lasciate intiepidire.
- 6 Stendete la pasta in una sfoglia spessa circa mezzo centimetro e rivestite il fondo e i bordi di uno stampo quadrato a fondo staccabile, di 22 cm di lato.
- 7 Eliminate la pasta in eccesso e versateci la crema di porri. Cuocete la crostata ai porri nella parte bassa del forno preriscaldato a 200 gradi per circa 40 minuti, lasciatela intiepidire leggermente e servite.