FOCACCIA AI PORRI

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta da pane,
- 4 porri medi,
- 100 g di speck,
- 50 g di gruviera grattugiato,
- 2 cucchiai di grana grattuggiato,
- un tuorlo,
- 60 ml di latte,
- brodo vegetale,
- olio extravergine di oliva,
- sale,
- pepe.

Stendete la pasta con le mani in una teglia oliata di 24 centimetri di diametro e lasciatela lievitare mezz'ora al caldo.
Intanto, mondate i porri, affettali e fateli appassire in una padella con un cucchiaio di olio e un po' di brodo per 6-8 minuti.
Tagliate lo speck a dadini e rosolatelo in una padella antiaderente senza altro condimento.
Lontano dal fuoco, aggiungete ai porri i formaggi e i cubetti di speck.
Spennellate la pasta con due cucchiai di olio, distribuitevi sopra i porri preparati e il tuorlo diluito nel latte.
Passate nel forno preriscaldato a 180 gradi per 30-35 minuti.