

TORTA DI PORRI 2

Ingredienti per 6 persone:

- 200 g di pasta brisée,
- 800 g di porri,
- 70 g di formaggio emmenthal,
- 3 uova,
- 20 cl di latte,
- 15 cl di panna,
- 1 cucchiaino di farina,
- formaggio grattugiato,
- noce moscata,
- burro,
- sale,
- pepe,
- legumi secchi.

Mondate i porri, lavateli sotto l'acqua corrente, asciugateli, tagliateli a striscioline e lasciateli appassire a fuoco basso in una padella con poco burro.

Quando sono quasi pronti, cospargeteli con un cucchiaino di formaggio grattugiato, salate e pepate.

In una terrina mescolate il latte, la panna, le uova sbattute, la farina, l'Emmenthal grattugiato e la noce moscata fino a ottenere un composto liscio e omogeneo.

Incorporatevi i porri, mescolate bene, tenete da parte.

Stendete sul piano di lavoro la pasta a disco e foderatevi una teglia imburrata facendola risalire anche sui bordi.

Bucherellatela con i rebbi di una forchetta.

Foderatela con un foglio di carta da forno, riempitela di legumi secchi e cuocete in forno preriscaldato a 160°C per un quarto d'ora.

Togliete dal forno, eliminate carta e legumi.

Versate nella tortiera il ripieno, distribuendolo in modo uniforme, ponete di nuovo in forno e fate cuocere a 180°C per 40 minuti circa.

Sformate su un piatto da portata, servite la torta tiepida.