
TORTA DI PORRI E PROSCIUTTO

Ingredienti per 4 persone:

- 200 g di farina,
- 100 g di burro,
- 600 g di porri,
- 2 uova,
- 1 bicchiere di panna,
- formaggio parmigiano grattugiato,
- 100 g di prosciutto crudo,
- 20 g di burro,
- sale,
- pepe.

Disponete la farina a fontana, mettete nel mezzo il burro ammorbidito, un pizzico di sale e l'acqua necessaria per ottenere un impasto omogeneo.

Formate una palla e lasciatela riposare mezz'ora in luogo fresco.

Intanto pulite i porri, tagliateli a fettine e insaporiteli in un tegame con un po' di burro e il prosciutto tritato.

Salate e pepate.

Stendete la pasta a sfoglia sottile, adagiatela in una teglia imburrata, versatevi sopra i porri, spolverate di parmigiano grattugiato e, sopra, versate le uova sbattute con la panna.

Cuocete in forno preriscaldato a 200° per mezz'ora.