

TORTE SALATE

Mini tortino con porri e pancetta

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

UOVA 3
PANNA 200 ml
PARMIGIANO REGGIANO 100 gr
PANCETTA AFFUMICATA 250 gr
PORRI 3
PASTA SFOGLIA confezione - 1
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Affettare i porri a rondelle sottili.



2 Far rosolare in un po' d'olio la pancetta.



3 Poi aggiungere i porri e farli appassire, cuocere circa 15 minuti.



4 Mentre il composto si raffredda un pochino, sbattere le uova col formaggio, la panna, sale e pepe.



5 Foderare i mini stampini con la pasta sfoglia.



6 Mettere la pancetta e i porri nell'uovo sbattuto e mescolare bene.



7 Riempire la pasta sfoglia con un po' di ripieno.



8 Infornare in forno ventilato a 180° per circa 15 minuti, comunque fino a che la pasta sfoglia si sia dorata e il composto rappreso.



NOTE