

TORTE SALATE

Torta di porri, speck e robiola in crosta di pan carrè

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

1 confezione di pan carrè
5 porri
200 g di robiola
2 uova
20 g circa burro
1 bicchiere circa di latte
1 cucchiaio colmo di senape
50 g di speck a dadini
noce moscata
sale.

PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti:



2 Sbollentare, come prima cosa, per pochi minuti i porri in acqua.



3 Scolarli ed asciugarli. Intanto, preparare la miscela nella quale passare le fette di pan carrè mischiando il burro fuso con il latte e la senape.



- 4 Levare la crosta alle fette di pan carrè, passarle nella miscela preparata e foderare, con queste fette, uno stampo quadrato (circa 20 cm di lato) che era stato precedentemente ricoperto di cartaforno bagnata e strizzata.



- 5 Riempire con i porri tagliati in due per lungo.



6 Sbattere le uova con la robiola ed un pò di noce moscata.



7 Aggiungere lo speck.



8 Versare il composto sui porri.



9 Infornare a 170°C per 35 minuti e passarla sotto il grill 5 minuti.



10 Ed ecco la fetta.

