

TORTE SALATE

# Tortino ai porri

LUOGO: Europa / Italia / Friuli-Venezia Giulia

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



## INGREDIENTI

- 1 kg di porri sottili
- 1 bicchiere di vino bianco (Tocai friulano)
- 4 cucchiaini di formaggio Montasio stagionato grattugiato
- 250 g di panna
- 4 uova
- sale.

## PREPARAZIONE

**1** Portare a ebollizione 2 litri d'acqua con il vino, tuffarvi i porri aperti e tagliati in 4 per il lungo. Farli cuocere per circa 15-20 minuti, quindi sgocciolarli su un canovaccio e tagliarli a pezzetti di 10 cm circa.

Ungere una pirofila con burro e disporre i porri a raggiera.

Preparare una salsa composta dalle uova sbattute con la panna, il sale, il burro fuso, il formaggio grattugiato e versarla sui porri. Infornare a 180 °C per 20 minuti.

Servire il tortino caldo, accompagnato da foglie di radicchio.