

TORTE SALATE

Miniquiche ai porri

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



Le **miniquiche ai porri** sono delle delizie per gli occhi e per il palato che messe a tavola creano subito atmosfera e allegria! Sono perfette quando si vuole far colpo sui propri ospiti con un menù raffinato e particolare, anche se in realtà sono semplicissime da fare. Provate questa ricetta!

INGREDIENTI PER PASTA BRISÉE

FARINA 200 gr
BURRO 100 gr
ACQUA molto fredda -

INGREDIENTI PER LA FARCIA

PORRI 1
PANCETTA (TESA) 80 gr
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 2
cucchiaini da tavola
CUORE DI BRODO VEGETALE 1

PREPARAZIONE

- 1 Per fare le miniquiche ai porri, realizzate innanzitutto la [pasta brisée](#) che vi servirà per creare la base delle miniquiche. Impastate la farina con il burro e tanta acqua quanta ne

serve per ottenere un impasto liscio e consistente, simile alla pasta frolla. Avvolgete la pasta brisée nella pellicola trasparente e lasciatela riposare in frigorifero per almeno 30 minuti. Nel frattempo realizzate la farcia: fate rosolare la pancetta tagliata a dadini in padella con l'olio extravergine d'oliva. Una volta ben rosolata la pancetta, unite alla padella il porro pulito ed affettato. Lasciate appassire il porro abbassando leggermente il fuoco e mettendo il coperchio alla padella. Intanto preparate il brodo portando ad ebollizione mezzo litro d'acqua con una vaschetta di Cuore di Brodo Verdure Knorr. Quando il porro risulterà ben appassito, unite alla padella un cucchiaio abbondante di farina e un bel mestolo di brodo appena realizzato; mescolate bene cosicché la crema che si formerà possa avvolgere i porri e la pancetta. Togliete la farcia dal fuoco e lasciatela raffreddare. Scaldare il forno a 180°C. Riprendete la pasta brisée dal frigorifero ed utilizzatela per foderare quattro stampini monoporzione, bucherellate la pasta brisée con i rebbi di una forchetta. Farcite gli stampini con la farcia ai porri ed infornate il tutto per 30 minuti o fino a doratura completa della pasta e della farcia.

CONSIGLI E CURIOSITÀ

Mi sono venute benissimo e mi hanno fatto tanti complimenti! Altre ricette sfiziose con i porri?

Puoi provare la [pitta con i porri](#) e la [frittata porri e patate](#), due ricette veloci e buonissime!