

## TORTA DI PORRI

### Ingredienti

- olio extravergine d'oliva (1 cucchiaino)
- farina (300gr)
- sale
- 4 uova
- burro (150gr)
- panna liquida (300ml)
- porri
- pepe nero
- pancetta affumicata (80gr)

### Come si prepara

Preparate la pasta brisé (vedi ricetta).

Pulite 1 kg di porri, eliminando la base e le foglie esterne, lavateli e affettateli a rondelle. Tagliate la pancetta a cubetti.

In un tegame fate appassire i porri nell'olio, insaporite con sale e pepe, e lasciate cuocere per 15 minuti circa a fuoco medio, poi scolateli e fateli raffreddare.

In una terrina unite le uova, la pancetta, la panna ed i porri, mescolando bene fino ad ottenere un composto omogeneo.

Stendete la pasta brisé con il mattarello e foderateci una tortiera imburrata ed infarinata. Bucherellatene il fondo con una forchetta, quindi versateci il composto.

Riscaldare il forno ad una temperatura di 180 gradi ed infornate la torta per 45 minuti, o comunque fino a che la superficie risulti dorata.

Servite a piacere tiepida o fredda

**Difficoltà:** 3

**Tempo:** 60

**Gradimento:** 3

### Tabella nutrizionale



Valore energetico

157 kcal  
657 kJ

## Tags

verdure, focacce, torte salate, pizze, vegetariana, piatti unici, torte rustiche, Torta di porri