

Torta salata

Monday 14 April 2008

Ultimo aggiornamento Monday 14 April 2008

TORTA SALATA AFFUMICATA Ingredienti: - 1 rotolo di pasta bris e; - 150 g. di pancetta affumicata; - 2 porri; - 2 uova; - 150 g. di scamorza; - 20 g. di burro; - 1 dl. di panna; - 1 cucchiaio di olio d  oliva, sale e pepe. Tagliate a fette la parte bianca dei porri e fatela appassire per 10 minuti con olio a fuoco moderato, regolate di sale e pepe. Sbattete le uova con la panna, poco sale e abbondante pepe; sbucciate la scamorza e tagliatela a fettine; tagliate a listarelle la pancetta. Stendete la pasta bris e su una teglia imburrata. Distribuitevi i porri e la pancetta, quindi versate la crema di uova e panna. Infornate per 20 minuti a 180  C; unite al scamorza e rimettete in forno per altri 15 minuti a 200  C. Fate intiepidire e servite.