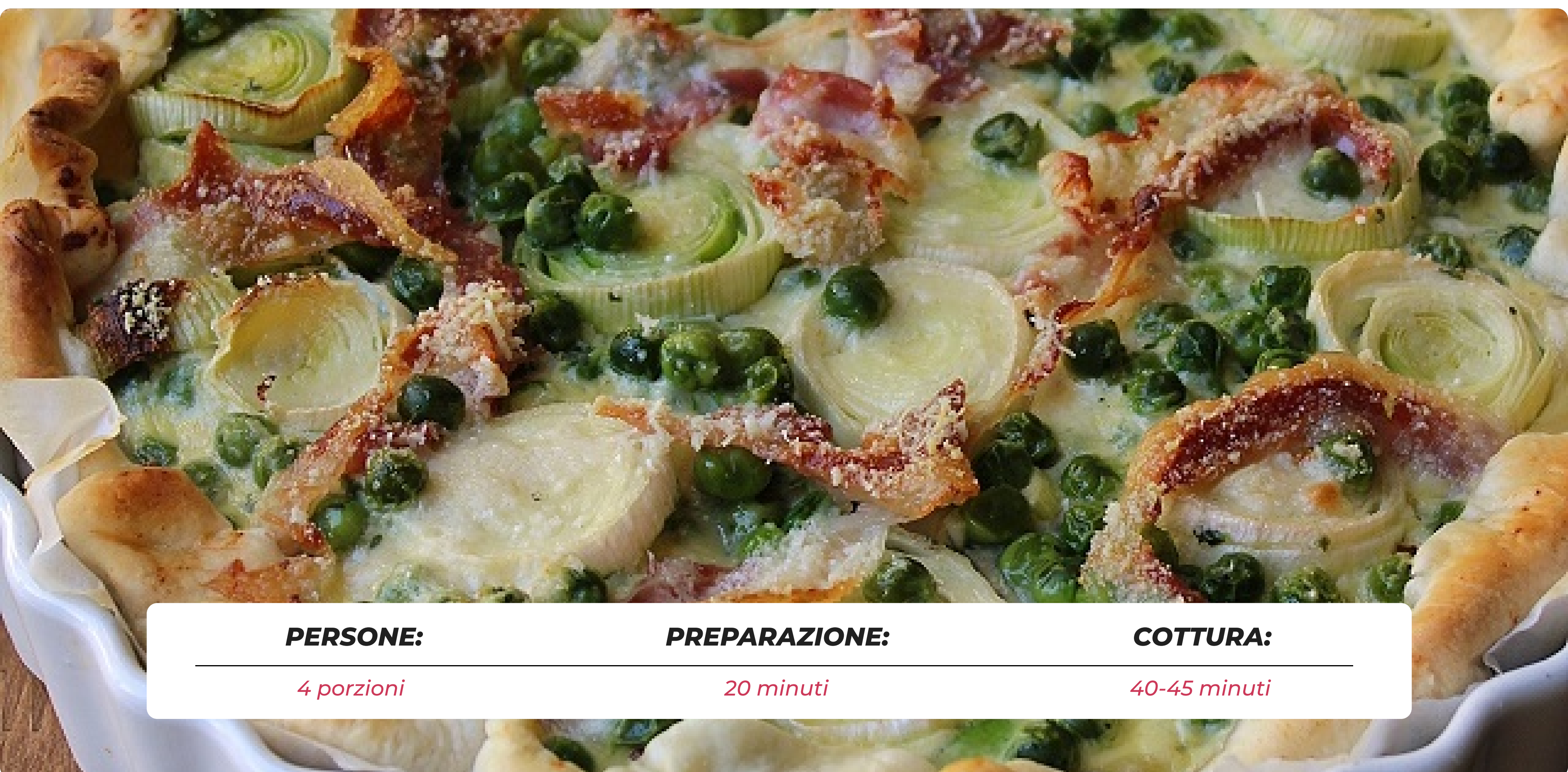


TORTA DI SFOGLIA

porri e pancetta



PERSONE:

4 porzioni

PREPARAZIONE:

20 minuti

COTTURA:

40-45 minuti

INGREDIENTI:

- 1 rotolo di pasta sfoglia
- 3 porri, lavati e affettati
- 150 g di pancetta, tagliata a cubetti
- 200 g di formaggio gruyère, grattugiato
- 3 uova
- 200 ml di panna
- Sale e pepe nero q.b.
- Noce moscata (opzionale)

PREPARAZIONE:

1. Preparazione degli Ingredienti:
 - Preriscaldate il forno a 180°C.
 - Srotolate la pasta sfoglia e rivestite una teglia da torta precedentemente imburata.
2. Preparazione del Ripieno:
 - In una padella antiaderente, fate rosolare la pancetta fino a quando diventa croccante. Aggiungete i porri affettati e cuocete fino a quando diventano morbidi.
3. Assemblaggio della Torta:
 - Distribuite uniformemente la pancetta e i porri sulla pasta sfoglia.
4. Preparazione della Mista di Uova e Panna:
 - In una ciotola, sbattete le uova e aggiungete la panna. Mescolate bene e aggiustate di sale, pepe e noce moscata se desiderate.
5. Versamento della Miscela sopra il Ripieno:
 - Versate la miscela di uova e panna sulla pancetta e i porri nella teglia.
6. Aggiunta del Formaggio:
 - Spolverate il formaggio gruyère grattugiato sulla miscela.
7. Cottura:
 - Infornate per 40-45 minuti o fino a quando la superficie è dorata e il ripieno è ben cotto.
8. Servizio:
 - Lasciate raffreddare per alcuni minuti prima di tagliare a fette e servire.