

TORTA DI FINOCCHI

Ingredienti per 6 persone:

- 6 finocchi,
- 100 g di burro,
- 200 g di formaggio taleggio,
- 1 bicchiere di latte,
- 3 uova,
- 1 tuorlo d'uovo,
- 1 confezione di pasta sfoglia surgelata,
- olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Pulite i finocchi, eliminate le parti più dure, lavateli, tagliateli a pezzi e fateli rosolare in un tegame con una noce di burro. Stendete la pasta e con i due terzi di questa foderate una tortiera imburrata.

Distribuitevi sopra i finocchi e taleggio tagliato a fettine.

In una ciotola sbattete le uova con latte, sale e pepe, versate il composto sui finocchi.

Coprite con la restante pasta tirata a disco, spennellate con il tuorlo la superficie.

Cuocete in forno preriscaldato 180° per quaranta minuti circa.