

# TORTA DI PORRI 1

Ingredienti per 4 persone:

- 250 g di pasta sfoglia,
- 750 g di gambi bianchi di porri,
- 100 g di burro,
- 3 cucchiaini di panna,
- 1 uovo,
- 1 pizzico di noce moscata,
- sale,
- pepe.

Fate scaldare il forno a 200 gradi (termostato 6).

Lavate i gambi bianchi dei porri e tagliateli a rondelle sottili.

Fate fondere il burro in una grande casseruola e mettetevi i porri.

Mescolate bene e fateli cuocere a fuoco lento per circa quindici minuti finché non sono teneri.

Nel frattempo infarinate il piano di lavoro e spianatevi un rettangolo di pasta sfoglia di 30 x 25 cm.

Piegate questo rettangolo a metà nel senso della lunghezza.

Passatevi sopra il mattarello, senza premere troppo, per eliminare le bolle di aria.

Saldate i bordi della pasta premendo bene sui due spessori.

Posate la pasta su una placca da forno leggermente umida, bucate tutta la superficie con i denti di una forchetta e fate cuocere nel forno per dieci minuti.

Rompete l'uovo in una ciotola, aggiungete un pizzico di sale e sbattetelo con una forchetta.

Togliete la pasta dal forno e spennellate la superficie con l'uovo sbattuto, premendolo leggermente sulla pasta.

Rimettete in forno e lasciate dorare per dieci minuti.

Aggiungete la panna e la noce moscata ai porri, salate, pepate e mescolate bene.

Tenete in caldo.

Per servire, mettete la pasta sfoglia su un piatto di portata e posatevi sopra la preparazione ai porri.