

TORTA DI PORRI E CIPOLLE

Ingredienti per 6 persone:

Per la pasta:

- 500 g di farina,
- 250 g di burro,
- 2 tuorli d'uovo,
- 1 cucchiaino di sale,
- 1/4 di cucchiaino di pepe.

Per il ripieno:

- 750 g di gambi bianchi di porri,
- 500 g di cipolle,
- 75 g di burro,
- 2 uova,
- 5 cucchiaini di panna,
- 4 cucchiaini di farina,
- sale,
- pepe.

Per lo stampo e il piano di lavoro:

- 2 cucchiaini di farina,
- 10 g di burro.

Preparate il ripieno: lavate i gambi bianchi dei porri, tagliateli a rondelle sottili e metteteli in un colapasta.

Lavateli bene sotto l'acqua corrente fredda.

Pelate le cipolle e tagliatele a rondelle.

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

Mescolate, coprite e fate cuocere a fuoco medio per dieci minuti mescolando ogni tanto.

Mescolate uova e panna e mettetene da parte un cucchiaino per la doratura.

Cospargete su cipolla e porri la farina e mescolate con la spatola.

Versatevi sopra le uova con la panna mescolando rapidamente e togliete dal fuoco.

Salate e pepate abbondantemente.

Lasciate raffreddare.

Preparate la pasta: setacciate la farina, sale e pepe in una ciotola, incorporatevi il burro a pezzetti e lavorate la miscela con due coltelli finché non ha la consistenza di briciole di pane.

Sbattete leggermente i tuorli d'uovo con due cucchiaini di acqua e versateli nella ciotola.

Mescolate fino a ottenere una pasta soda che si stacca dai bordi del recipiente.

Mettete la ciotola nel frigorifero per venti minuti circa.

Imburrate uno stampo del diametro di 22 cm.

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

Infarinate il piano di lavoro.

Dividete la pasta in due parti (due terzi e un terzo).

Spianate la parte più grossa con il mattarello poi mettetela nello stampo.

Versate sopra le verdure; stendete il resto della pasta, inumidite i bordi e posate questo coperchio sulle verdure.

Pizzicate i bordi per saldarli, fate un piccolo foro al centro della torta mantenendolo aperto con un rotolino di cartone.

Ritagliate dei motivi di decorazione negli avanzi di pasta.

Spennellate la superficie della torta con l'uovo e la panna messi da parte; fatevi aderire le decorazioni e spennellate anche queste con uovo e panna.

Intornate e fate cuocere per cinquanta minuti finché la superficie non è dorata.

Servite caldo o freddo.

Potete aggiungere alle verdure 100 g di pancetta tagliata a pezzetti e rosolata, oppure 100 g di prosciutto di spalla tagliato a pezzi.

Accompagnata da un'insalata verde, questa torta può costituire un piatto semplice ma nutriente.