

SFOGLIATA DI PORRI E NOCI

Ingredienti per 4 persone:

- 1 rotolo pasta sfoglia fresca
- 3 porri
- 50 cl besciamella
- 40 g di gherigli di noce
- 80 g di formaggio gruyère
- 2 uova
- olio d'oliva extra-vergine
- sale

Mondate i porri ed eliminate anche le foglie verdi.

Lavateli bene sotto l'acqua corrente e asciugateli con uno strofinaccio pulito o con della carta da cucina.

Poi divideteli in quattro tronchetti.

Tagliate ognuno a metà per il lungo, poi a striscioline sottili.

In una padella antiaderente scaldate 3 cucchiaini di olio (attenzione, non deve fumare), poi unite i porri e un pizzico di sale.

Mescolate delicatamente e cuocete a fiamma bassa, con la padella coperta, per 3-4 minuti.

Ricordate che devono risultare appassiti, non fritti e scuri.

Eliminate la crosta del formaggio, grattugiatelo con una grattugia a fori grossi e mettetelo in una ciotola con la besciamella e le uova.

Mescolate con molta cura, poi unite i gherigli di noce tritati grossolanamente e i porri intiepiditi.

Mescolate di nuovo per amalgamare gli ingredienti.

Mettete la pasta sfoglia in uno stampo rotondo del diametro di 18 centimetri che avrete rivestito con della carta da forno.

Bucherellate il fondo con una forchetta per evitare che si gonfi durante la cottura, poi versateci il composto preparato.

Livellatelo e ripiegate i bordi di pasta in modo da creare un motivo di decoro.

Cuocete la sfogliata di porri e noci per circa 30 minuti nella parte bassa del forno già caldo a 200 gradi.

Servitela tiepida.