

TORTINO DI PORRI 3

Ingredienti per 6 persone:

- 500 g di pasta sfoglia surgelata
- 300 g di porri
- 200 g di latte
- 30 g di burro
- 2 uova
- 20 cl brodo di dado
- farina per la spianatoia
- sale
- pepe

Lasciate scongelare la pasta sfoglia per circa un'ora.

Nel frattempo pulite i porri eliminando la parte verde, lavateli accuratamente e tritateli.

In un tegame sciogliete il burro, unite i porri, fateli insaporire poi bagnate con il brodo, salate, pepate e lasciateli cuocere a tegame coperto.

Sbattete a parte le 2 uova, aggiungete il latte versandolo a filo, salate e pepate.

Infarinate leggermente la spianatoia e tirate la sfoglia formando un disco di circa 3 mm di spessore.

Foderate con la sfoglia cosú preparata uno stampo per crostate liscio, riempite con i porri ed il composto di uova.

Cuocete in forno preriscaldato a 200 gradi per 25 minuti e servite il tortino tiepido.