

TORTINO FILANTE CON PORRI

Ingredienti per 4 persone:

- 600 g di patate,
- 40 g di formaggio emmenthal,
- 3 porri,
- 150 g di prosciutto cotto,
- 80 g di fontina,
- 3 cucchiaini di pangrattato,
- 60 g di burro,
- 2 cucchiaini d'olio extravergine d'oliva,
- sale,
- burro per la pirofila,
- pangrattato per la pirofila.

Lessate le patate, pelatele e schiacciatele con i rebbi di una forchetta.

Mescolatele con 30 g di burro ed insaporitele con l'emmenthal grattugiato grossolanamente.

Lavate i porri, affettate sottilmente solo la parte bianca e fatela stufare, a fuoco dolce, in una padella con l'olio bagnando con un paio di cucchiaini d'acqua finché saranno teneri.

Aggiungete un pizzico di sale.

Tritate la fontina ed il prosciutto.

Distribuite la metà del composto di patate nella pirofila imburrata, livellate, distribuite sopra i porri, la fontina ed il prosciutto e completate con il composto rimasto.

Livellate, schiacciate con i rebbi di una forchetta tutta la superficie, incidendola leggermente, spolverizzate di pangrattato, distribuite sopra il burro rimasto a tocchetti, infine ponete in forno già caldo a 200°C per 20 minuti, finché la superficie sarà dorata.

Servite la preparazione tiepida.