

TORTA VALLESANA AI PORRI E PATATE (SAVIÈSAN)



Categoria: Antipasti caldi

Ingredienti per 4 Personen al 100% (quantità netta)

0.2 kg	Pasta brisé 'Ricetta n.15.0-03'
40 g	Prosciutto cotto
40 g	Pancetta affumicata
70 g	Formaggio a raclette
80 g	Porro
70 g	Patate
10 g	Uova intere pastorizzate
0.1 x	Condire (sale, pepe)

Mise en place

- Tagliare il prosciutto a quadrettini
- Tagliare la pancetta a quadrettini, sbianchirla in acqua e raffreddare
- Pulire, tagliare a fettine i porri. Cuocerli in acqua salate, raffreddarli e asciugarli
- Tagliare le patate, con la macchia a fettine sottili
- Tagliare il formaggio a fettine
- Battere le uova

Preparazione

- Spianare 2/3 della pasta, disporla su una placca da forno e bucherellare
- Disporre a strati il prosciutto, la pancetta, i porri e le patate
- Salare e pepare
- Ricoprire il tutto con il formaggio
- Spianate il resto della pasta e ricoprire il tutto, facendo attenzione di far aderire i bordi con l'uovo
- Spennellare con l'uovo tutta la pasta
- Cuocere in forno per circa 1 1/2 ore a 180 C°
- Tagliare in porzioni

Osservazioni

- Servire caldo o tiepido, con insalata
- SE SI VUOLE FARE IN PLACCHE G/N 1/1 BISOGNA CALCOLARE 1 KG DI PASTA BRISÈ E ADEGUARE TUTTI GLI ALTRI INGREDIENTI