

TORTA DI PORRI, ZUCCHINE E TOFU

Categoria: Piatti vegetariani

Data: 22.02.2013

Ingredienti per 10 Portionen al 100% (quantità netta)

400 g	Pasta brisé
1 cl	Olio d'oliva extra vergine
40 g	Cipolle
160 g	Porro
250 g	Zucchine
160 g	Tofu naturale
1 x	Condire (sale, pepe)
	Royale
1.5 dl	Latte
1 dl	Panna 25%
150 g	Ricotta romana
70 g	Parmigiano grattugiato
70 g	Uova intere pastorizzate
15 g	Tuorlo d'uova, pastorizzato
1 x	Condire (sale, pepe)
1 x	Noce moscata (presa)

Mise en place:

- Tritare la cipolla fine, tagliare il porro grossolanamente e tagliare le zucchine dapprima in metà per il lungo e poi a fette di <math><1/2</math> cm
- Stufare bene il tutto, dapprima la cipolla, poi il porro e da ultimo le zucchine, aggiungendo ev. un po' di fondo di verdura, lasciare evaporare bene a cottura ultimata (tenere le verdure leggermente croccanti!)
- Raffreddare
- Spianare la pasta brisé e foderare una tortiera da 28 cm
- Preparare la royale

Preparazione:

- Sbriciolare con le mani il tofu ed amalgamarlo alle verdure
- Ripartire il tutto nella tortiera ed aggiungervi la royale, livellare bene il tutto
- Cuocere in forno a 180 °C