



Torta al porro e formaggio



Redatto da V-ZUG SA
Apparecchio Combair SE dal 2015

Preparazione

250 g di porro
2 cipolle
2 CM di olio
100 g di prosciutto

Eliminare le foglie più dure del porro e tagliare i gambi a rondelle larghe 5 mm. Tagliare a rondelle anche le cipolle. Tagliare il prosciutto a striscioline.

Soffriggere il porro e le cipolle nell'olio. Rosolare brevemente anche il prosciutto, condire e lasciar raffreddare.

(Pre)riscaldare la camera di cottura a 180 °C con Pizza Plus

2 uova
250 ml di panna semigrassa
2 spicchi d'aglio
100 g di gruviera, grattugiato
1 mazzetto di timo
sale
pepe, macinato
noce moscata, macinato

Staccare le foglioline di timo dai gambi e schiacciare l'aglio. Sbattere le uova per la copertura, incorporare la panna, l'aglio, il gruviera e il timo e condire con sale, pepe e noce moscata.

1 pasta per crostate

Stendere la pasta con la carta da forno nella teglia rotonda e bucherellarla con la forchetta. Versare il composto di porro e prosciutto sulla pasta e stendere la copertura.

Appoggiare la teglia rotonda sulla griglia all'interno della camera di cottura preriscaldata. Cuocere.

Infornare l'alimento

Pizza Plus 180 °C per 45 Min.





Accessori

Teglia rotonda con TopClean ø29 cm

Griglia

