Torta al porro e formaggio

Ricetta di V-ZUG SA



Preparazione	30 Min.
Tempo di cottura	45 Min.
Porzioni	8
Elettrodomestico	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 PizzaPlus

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

PizzaPlus 180 °C per 45 Min.

Accessori

Teglia rotonda con TopClean ø29 cm

Griglia

Ulteriori informazioni

Creata il	11.12.2019