



# 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

