

Torta salata con porri e funghi

Ecco una torta salata saporita e veloce, che qui ho decorato con qualche fiocchetto di pasta brisée avanzata, per celebrare l'inverno che è ormai alle porte !



Ingredienti per una torta di diametro 26 cm:

- 1 dose di pasta brisée come da ricetta
- 1 porro di dimensioni medie
- 300 gr di funghi coltivati
(qui ho usato la varietà Plerotus)
- 20 gr burro
- 250 gr ricotta di mucca
- 3 uova
- sale, pepe

Preparare la pasta brisée, stenderla nella tortiera, bucherellare il fondo e fare una prima cottura in bianco per fare asciugare bene (180° per 20 minuti).

Tenere a parte i ritagli di pasta avanzati dal bordo, a piacere si possono utilizzare per decorare la superficie.

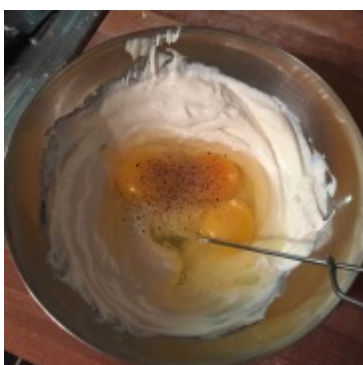
Tritare il porro e soffriggerlo per 4-5 minuti nel burro, finchè non appassisce.

Tagliare grossolanamente i funghi, unirli al porro e cuocere per almeno 10 minuti, fino a fare asciugare bene il composto. Regolare di sale e pepe, spegnere la fiamma e lasciare

intiepidire.



In una ciotola stemperare la ricotta con una forchetta o una frusta fino ad eliminare bene eventuali grumi, unire le uova e mescolare. Regolare di sale e pepe.



Aggiungere le verdure ed incorporarle uniformemente.



Versare il composto sul fondo della torta, livellare bene ed infornare a 180° per circa 30 minuti.

Nel frattempo compattare con le mani i ritagli di pasta avanzati e stenderli con il mattarello ad uno spessore di 3-4 mm, ricavare con gli stampini ad espulsione qualche decorazione (in questo caso una ventina di fiocchetti di neve), disporli su un piatto infarinato e tenere in frigorifero, poi quando mancano circa 10 minuti dalla fine della cottura, aprire il forno e disporre delicatamente sulla torta.

Terminare la cottura e, se la superficie risulta ancora un po' pallida, terminare con 3/4 minuti di grill alla massima potenza.

Servire tiepida.