



Torta ai porri



Ingredienti

- 1 vasetto di Yogurt
- 500 g di Porro
- 2 Tuorlo
- 2 cucchiaini di Parmigiano reggiano grattugiato
- Noce moscata q.b.
- Prezzemolo q.b.
- Olio extra vergine di oliva q.b.
- Sale q.b.
- Pepe q.b.
- 1 confezione di Pasta Sfoglia Rotonda

Preparazione

1. Stendete la pasta sfoglia in uno stampo rotondo adagiandola sulla carta speciale in cui era avvolta e bucherellate il fondo con uno stecchino. Tagliate i porri al velo e fateli stufare in una padella con 4 cucchiaini di olio, aggiungendo, se occorre, qualche cucchiaino di acqua; salateli, pepateli e fateli asciugare bene. In una terrina sbattete i tuorli, unite lo yogurt, una grattata di noce moscata, sale, pepe e un cucchiaino di prezzemolo tritato. Incorporate al composto i porri, mescolate e versate il tutto nella teglia, sulla base di sfoglia. Spolverizzate con il Parmigiano e cuocete in forno già caldo a 200° per circa 30 minuti.

Informazioni nutrizionali

carboidrati
Energia
grassi
Fibra
Proteine
Grassi saturi
Sodio
zuccheri

🕒 55

👤 8 8 persone