



Torta salata con tonno e porri

Tempo: 45 min

Difficolta': 1

Prodotto: Tonno Pescato a Canna

Ingredienti per quattro persone

- 1 confezione di pasta sfoglia pronta
- 1 confezione da 160g di Tonno Rio Mare all'olio di oliva da 160g
- 2 porri
- 30g di olio extra vergine di oliva
- 2 uova
- 2 dl scarsi di panna fresca
- 50g di parmigiano grattugiato
- 50 g di emmenthal grattugiato
- sale

Procedimento

1. Foderate una tortiera del diametro di 24 cm con la pasta sfoglia, formate dei bei bordi regolari ripiegando la pasta, schiacciate con una forchetta la pasta lungo i bordi dello stampo in modo da farla aderire e forate il fondo in modo che la pasta cuocia meglio quindi mettetela in forno caldo a 200° per 15 minuti.
2. Eliminate le cime e gli strati piu' esterni dei porri, affettateli, rosolateli in padella con l'olio e un poco di sale fino a quando non diventano teneri poi adagiateli sul fondo della pasta leggermente cotta e aggiungete il tonno ben sgocciolato e diviso in pezzi.
3. Sbattete le uova con la panna e i due formaggi in modo da ottenere una crema, versatela sopra ai porri.
4. Completate la cottura in forno per 20 minuti circa o sino a quando la superficie non risulta ben dorata.
5. Sfnare, lasciar intiepidire e servire.



Le Ricette di Rio Mare

PER TUTTE LE OCCASIONI