

ANTIPASTI

Torta salata con porri, patate e Taleggio

Difficoltà 

Tempo richiesto  45 min

Ingredienti (per 6/8 persone)

Pasta brisé

1 rotolo

Taleggio Cademartori

200 gr

Caprino Cademartori

200 gr

Patate

2 medie

Porro

1 grande

Uovo

1

Olio extravergine d'oliva

4 cucchiari

Erba cipollina

1 ciuffo

Sale

Q.b

Pepe

Q.b.

Descrizione

Mondate le verdure e tagliate le patate a cubetti ed il porro a rondelle.

In una padella fate soffriggere il porro con l'olio extravergine d'oliva ed unite le patate a cubetti.

Fate cuocere fino a che le patate non saranno ben dorate.

In una terrina lavorate il Caprino Cademartori con il Taleggio Cademartori, unite un uovo e le verdure.

Aggiustate di sale e pepe e mescolate bene.

Stendete un rotolo di pasta brisé su di una pirofila ricoperta di carta forno e versate al suo interno il composto.

Fate cuocere in forno preriscaldato a 180°C per 25-30 minuti.

Servite la torta salata calda guarnendo con dell'erba cipollina fresca.