



TORTA DI PORRI, PATATE E ZUCCA

Tagliare a dadini 150 gr. di zucca, 2 patate gialle e affettare finemente 2 porri di media grandezza . In una padella antiaderente cuocere i porri con olio d'oliva, aggiungendo patate e zucca dopo 3-4 minuti. Cuocere coperto finché il tutto risulterà morbido. Schiacciare con i rebbi della forchetta le verdure, quindi prendere una pasta brisè fresca, srotolarla, adagiarla su una tortiera di diametro poco inferiore facendo attenzione che il bordo fuoriesca (lo si dovrà arrotolare una volta farcita la torta). Mescolare alle verdure 150 gr. di prosciutto cotto tritato grossolanamente. Coprire la superficie della pasta con Parmigiano grattugiato ed il ripieno preparato. A parte battere 2 uova intere con un pizzico di sale. Aiutandosi con un cucchiaio, ricoprire la superficie con l'uovo che si amalgamerà alle verdure. Arrotolare la pasta in eccedenza per formare un bel bordo. Cuocere in forno caldo a 200 °C per 25 minuti circa (fino a quando la pasta risulterà dorata e ben lievitata).

(Ricetta di Gabriella pubblicata su "La Sentinella del Canavese" – 2011)