

## torte salate di tramezzini

### Torta ai porri/prosciutto/robiola

3 porri  
1 bicchiere di brodo vegetale  
100 gr. prosciutto cotto a dadini  
100 gr. robiola  
2 uova  
una grattata di noce moscata  
sale

4-5 fette di pane da tramezzino  
Burro fuso per spennellare  
senape per spennellare

Pulire i porri e tagliarli a bastoncini di circa 15 cm. di lunghezza e dividerli in 4.  
Lavarli ed asciugarli con carta da cucina.  
Sistamarli in una padella antiaderente con il brodo vegetale e cuocere coperto per 5 minuti, poi scoperto facendo asciugare il liquido. Scolarli e farli raffreddare.

Appiattire (tra due fogli di carta forno) con il mattarello le fette di pane da tramezzino, spalmarle col burro fuso e poi con un velo di senape e dividerle in 2 rettangoli.

Rivestire lo stampo scelto con la carta forno (bagnata e strizzata)), disporre le fette di pane sovrapponendole leggermente e facendole sbordare di un paio di cm. dal bordo.

Riempire con i porri disposti ordinatamente, aggiungere i dadini di prosciutto cotto.

Sbattere le 2 uova con la robiola e una grattata di noce moscata, amalgamare bene e versare sopra ai porri.

Infornare in forno già caldo a 180° per circa 35 minuti. (controllare con uno stecchino che il ripieno sia cotto).

### Torta ai porri semplice

Porri (parte della ricetta precedente)  
2 uova  
100 cc. di latte  
sale e pepe  
un pugno di parmigiano grattugiato  
prezzemolo tritato (o un paio di foglie di basilico spezzettato)  
2 fette di pane da tramezzino

Sistemare nello stampo le fette di pane appiattite (rivestire con carta forno) senza spennellare di burro e senape, spolverare con abbondante parmigiano.

Riempire con i porri avanzati dalla ricetta precedente.

Sbattere due uova con lo stesso quantitativo di latte (circa 100 cc.), aggiustare di sale e pepe, aggiungere un po' di prezzemolo tritato (o basilico spezzettato) e amalgamare bene.

Versare sui porri e infornare in forno già caldo a 180° per circa 35 minuti. (controllare con uno stecchino che il ripieno sia cotto).