

CESTINO DI PANE CON PORRI, ROBIOLA E SPECK



Tempo: 45 min. Difficoltà: Bassa Persone: 8

INGREDIENTI

10 fette di pane in cassetta ai cereali
4 uova
2 cucchiai di latte
2 porri
1 cucchiaio di senape

200 gr di robiola
100 gr di speck a dadini
Olio extravergine di oliva
Sale e pepe

PREPARAZIONE

Ungere con del burro una tortiera del diametro di 24cm.

Adagiarvi le fette di pane, leggermente appiattite con un matterello, sbattere un uovo con il latte e la senape spennellare le fette di pane con il composto e cuocere nel forno caldo a 180° per 10 minuti circa.

Nel frattempo pulire i porri e tagliarli a rondelle.

Rosolare in una padella ben calda i dadini di speck, quando saranno croccanti toglierli dalla padella.

Aggiungere sul fondo della padella un cucchiaio di olio e i porri, farli stufare per un decina di minuti, a fiamma bassa.

Farli intiepidire.

In una ciotola mescolare le restanti uova con la robiola, mescolare bene per far sciogliere il formaggio, aggiustare con un pizzico di sale e una spolverata di pepe.



Coprire il fondo della torta con i porri, versare la crema di uovo e robiola e, da ultimo i dadini di speck.
Cuocere la torta in forno caldo a 180° per 20 minuti circa e, comunque, finché la superficie sarà dorata.



www.scuoladelgusto.it