



## Turta con Porro

Pırasali Tart



4 porri  
Mezzo bicchiere olio vegetale  
1 pizzico di sale  
Per impasto;  
Mezzo pacco di burro  
1 uova  
1 pizzico di sale  
1,5-2 bicchieri di farina  
Per la sopra;  
2 uova  
1 bicchierino di latte  
1 cucchiaiino di sale  
1 manciata di formaggio grattugiato

# Burro uova e sale si mettono in una ciotola e si miscelano alla sopra si aggiunge la farina setacciata finché per avere un impasto omogeneo poi impasto preparato si mette ad una parte.

# In questo momento si preparano i materiali di interno i porri si tagliano infine e si arrossiscono con olio d'oliva poi pizzica sale.

# Si voglia lo stampo di torta. Impasto riposato si apre con il rullo grandezza dello stampo di torta.

# Porro freddato si mette sopra l'impasto e si liscia bene.

# In un'altra ciotola si miscelano uova latte e sale poi si svuota sopra di porro.

# Ultimamente si pizzica grattugiato di formaggio poi lo stampo si inserisce nel forno riscaldato a 190 gradi si cucina circa per 25 minuti.

# Servirsi come fette di torta.

**Nota:** Questa ricetta si può preparare anche con la cipolla.