

Torta salata cotechino e patate

Ingredienti x 6 persone..

- *250gr pasta sfoglia buttoni*
- *800gr di cotechino(meglio fresco)oppure precotto*
- *3 patate*
- *3 carote*
- *1 porro*
- *30gr di burro*
- *4 cucchiari panna fresca*
- *4 uova*
- *200gr scamorza affumicata*
- *Sale e pepe qb.*

Cuocete i cotechini x il tempo indicato sulla confezione,scolate e lasciate raffreddare.tagliate a dadini le patate e le carote ,mettetele a cuocere x 10 minuti(dall inizio del bollire dell acqua) scolatele e lasciate raffreddare.

Mondate e tegliate a pezzetti sottili il porro.

In una casseruola fate sciogliere il burro e buttatevi il porro le patate e le carote tagliate a dadini,facendole insaporire x alcuni minuti..aggiustate di sale.

In una teglia sistemate la pasta sfoglia.foratela e riempitela mantenendo questo ordine:prima le uova che avrete precedentemente sbattuto con i 4 cucchiari di panna,poi la scamorza tagliata a dadini.il cotechino tagliato a fettine di circa 5mma coprire l intera teglia,e infine unite il preparato di patate carote e porro.riscaldare il forno a 190 gradi e infornate x 40min circa.quando sara' trascorso questo tempo passate al grill x 3/4 minuti.togliete dall forno e lasciare raffreddare.10 consiglieri di gustarla dopo 3 ore x gustarla a temperatura ambiente..