



Tortino di porri e patate - [Visualizza sul sito](#)
di silvia

Tortino di porri e patate

Contorno - latte - burro

Ingredienti per 3 persone

1 porro grande, mondato e lavato, tagliato a fettine
340 gr. di patate (già sbucciate) tagliate a fettine sottili
20 gr. di farina
Noce moscata, pepe, sale,
220 gr. di latte
25 gr. burro
25 gr. groviera

Accendere il forno a 180°.

Mescolare insieme farina, noce moscata, sale e pepe.

In una teglia rettangolare e non tanto grande, foderata di carta forno, stendere un terzo delle patate affettate (crude) e cospargere con la metà del porro, metà della farina aromatizzata e un terzo di burro. Versare ancora metà delle patate rimaste, ricoprendo con il resto del porro e della farina.

Disporre qua e là i pezzetti di burro rimasti.

Completate con un ultimo strato di patate, pezzetti di burro e il groviera grattugiato.

Riscaldare il latte (io l'ho fatto al microonde) e versarlo sulle patate.

Coprire la teglia con un foglio di alluminio ed infornare per circa 30 minuti, quindi togliere l'alluminio e far asciugare bene e dorare.

