

## **Focaccia ai Porri**

**Categoria : LA FRITTATA**

**Pubblicato da [D.N.](#) in 30/9/2008**

**Ingredienti: ingredienti per 4 persone:400g di pasta da pane, porro n° 4 medi, 100g di speck, 50 g di gruviera grattugiato, 2 cucchiai di grana grattugiato, un tuorlo, 60 ml di latte; brodo vegetale; olio extravergine di oliva, sale e pepe.**

### **Preparazione:**

Stendete la pasta con le mani in una teglia oliata di 24 centimetri di diametro e lasciatela lievitare mezz'ora al caldo. Intanto, mondate i porri, affettali e fateli appassire in una padella con un cucchiaio di olio e un po' di brodo per 6-8 minuti.

Tagliate lo speck a dadini e rosolatelo in una padella antiaderente senza altro condimento. Lontano dal fuoco, aggiungete ai porri i formaggi e i cubetti di speck. Spennellate la pasta con due cucchiai di olio, distribuitevi sopra i porri preparati e il tuorlo diluito nel latte. passate nel forno preriscaldato a 180 gradi per 30-35 minuti. Il vino giusto: Un rosso invecchiato due o tre anni secco, morbido e con buoni profumi.-

Tempo di cottura: 60'