

TRADUISEZ LES RECETTES SUIVANTES :

- **Torta di porri e Beaufort**

Ingredienti per 6 persone

6 porri
3 uova
30 cl di panna da cucina
2 fette di pancetta
60 g di burro
80 g di Beaufort
sale
pepe
curry

Stendere la pasta e metterla in uno stampo di 28 cm. Bucherellare il fondo e mettere in frigorifero.

Lavare, scolare e tagliare i porri. Sciogliere 60 g di burro in una grande casseruola, rosolare il porro a fuoco moderato per 5 minuti mescolando. Aggiungere il sale. Coprire e cuocere 15 minuti a fuoco basso.

Friggere la pancetta per 4 minuti. In una grande ciotola versare 30 cl di panna, aggiungere 1 uovo e 2 peperoni gialli e sbattere con forza con una frusta.

Preriscaldare il forno a 200 ° C. Sulla pasta brisé, mettere i porri e la pancetta. Versare il composto di uova. Coprire con un foglio di carta alluminio e cuocere in forno per 30 minuti di cottura.

Cospargere la torta di curry e di formaggio Beaufort grattugiato. Cuocere ancora qualche minuto sotto il grill per gratinare leggermente.

- **Risotto ai frutti di mare**

Ingredienti per 4 persone:

320 gr di riso
1/2 Kg di cozze
1/2 Kg di vongole
1/2 Kg di gamberi
1/2 Kg di calamari
250 ml di brodo
1/2 bicchiere di vino bianco
1 spicchio di aglio
olio di oliva extravergine
prezzemolo
sale e pepe

Pulite bene le cozze e le vongole e cuocetele in 2 padelle separate. Coprite e fate cuocere a fiamma alta per qualche minuto, fino a che non sono aperte. Filtrate il loro brodo di cottura e tenetelo da parte. In una padella abbastanza ampia fate rosolare uno spicchio d'aglio e qualche cucchiaino d'olio, aggiungete i calamari puliti e tagliati ad anelli e i gamberi sgusciati e fate rosolare per un paio di minuti. Nella stessa padella aggiungete il riso e fatelo tostare, sfumando poi con il vino bianco. Ricoprite il riso con il brodo e con l'acqua filtrata dei frutti di mare. Quando il risotto sarà quasi pronto aggiungete i frutti di mare. Fate cuocere il risotto alla pescatora ancora qualche minuto, quindi aggiungete pepe e prezzemolo tritato. Togliete il risotto alla pescatora dal fuoco e mantecatelo con un cucchiaino di legno.

- **ECRIVEZ UNE RECETTE DE VOTRE CHOIX AVEC DES PATES**