

Cholera vallesano al porro



Il [cholera vallesano](#) è una ricetta che appare spesso sulla mia tavola; nella versione che propongo ora la cipolla viene sostituita da dei gambi di porro a fettine.

Ne risulta un piatto che pur mantenendo le caratteristiche dell'altro ha un gusto più delicato e morbido grazie al particolare sapore del porro.

Per il resto la preparazione è identica e [vi rimando a quella](#) per tutti i dettagli.
Qui mostro solo i passaggi principale.

A voi, poi, la scelta: porro o cipolla?

E ora, cominciando come sempre dagli ingredienti, iniziamo a cucinare!

Ingredienti:

pasta sfoglia	g	275
patate già lessate, fredde	g	200
gambi di porro, già puliti	g	150
mele	g	100
formaggio da raclette, a fette	g	100
burro	g	20
tuorlo	pz.	1
sale e pepe		QB.
noce moscata, cannella (se si vuole, secondo il gusto)		QB.

Preparazione:

Tagliare i gambi di porro a rondelle e rosolarli nel burro; appena appassiti aggiungere le fette di mela sottili e mescolare insieme continuando brevemente la cottura.

Salare e pepare (io amo aggiungere anche una spolverata di cannella e di noce moscata).

Lasciar raffreddare.

Foderare con carta forno una teglia da 10x30/35 cm.

Stendere la [pasta sfoglia](#), ritagliarne il fondo per la teglia e il coperchio; tagliare a striscioline per la decorazione gli avanzi.

Mescolare il misto di porri e mele le patate bollite tagliate a fettine, disporre una metà nella teglia, ricoprire con le fette di formaggio da *raclette* e quindi col resto del ripieno.

Ripiegare i bordi sul ripieno e spennellarli con uovo (volendo allungato con un po' di latte...).

Applicare il coperchio, gli eventuali nastri di pasta per decorare, spennellare col resto del uovo e bucherellare per favorire la fuoriuscita del vapore in cottura.

Lasciare riposare almeno mezz'ora al fresco.

Cuocere nel forno preriscaldato a 190/200° (ad aria calda, solo calore inferiore circa 35' / 40').

Lasciar riposare fuori dal forno qualche minuto e servire caldo.

Buon appetito!

SUGGERIMENTI E NOTE:

- come portata principale basta per quattro persone; tiepido, come antipasto, anche per otto/dieci persone (basta far delle fette piccole!).
- un'insalatina fresca sarà il contorno ideale per questa torta salata.