

# RICOTTA IN CARROZZA CON PORRI E PANCETTA

E stasera cosa cucino??!! ogni tanto mi capita di non aver programmato niente e dover improvvisare, beh.. generalmente sono le volte che si mangia meglio.. non so perchè ma le cene "apri il frigo e inventati qualcosa" mi riescono bene!! Allora, ieri sera ho trovato un porro che stazionava lì da un pò, una bella fetta di fantastico raschera dop, una confezione di pancetta affumicata.. e.. cosa vedono i miei occhi la mia tanto amata ricotta, lei è una presenza quasi fissa nel mio frigo, un po' un salvavita, quante torte salate, tortini, sformatini.. poi sul tavolo mi guarda una confezione di panbauletto.. pareva dire "mangiami mangiami".. e io ti mangio!!

Bene farò una rivisitazione della mozzarella in carrozza ma al forno, naturalmente con la ricotta e con "qualche" aggiunta!!

## **RICOTTA IN CARROZZA**

per una teglia 20x20

8 fette di panbauletto ai 5 cereali

4 uova

200 ml di latte

300 gr di ricotta di mucca

150 gr di raschera dop cisalpino (o pecorino)

1 porro

coriandoli di pancetta affumicata da 100 gr

sale, pepe, olio extravergine d'oliva

Eliminate la foglia esterna del porro e ridurre la parte bianca a rondelline sottili, scaldare un filo d'olio e far rosolare il porro qualche minuto mescolando spesso, salate a piacere.

Sbattete 2 uova, salate, pepate e unitevi la ricotta, mescolate fino a formare una crema omogenea, unite il porro.

Sbattete le altre 2 uova con il latte salate e imbevete leggermente le prime 4 fette di panbauletto che disporrete sul fondo di una teglia foderata di carta da forno.

Tagliate a fette sottili il raschera, soffriggete la pancetta

tagliata, senza olio.

Sopra il panbauletto mettete la crema di ricotta, poi ricoprite con le fette di raschera, la pancetta e infine con le altre 4 fette imbevute nel composto uova-latte.

Cuocete in forno caldo 180° per 25 minuti finchè sarà ben dorato, fate riposare 10 minuti in modo che il composto si rapprenda leggermente, sformate servite caldo!! gustoso, saporito ma delicato.. fantastico!!

