

REGINETTE CON PORRI

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di pasta tipo reginette,
- 8 porri,
- 20 cl di latte,
- 30 g di burro,
- 1 limone,
- noce moscata,
- 30 g di formaggio grana,
- olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Eliminare la parte verde dei porri, tagliarli a rondelle e soffriggerli nel burro su fuoco dolce. Unire il latte e cuocere mescolando spesso fino a quando i porri saranno morbidi. Regolare di sale e aromatizzare con scorza di limone grattugiata, noce moscata e pepe. Cuocere la pasta, scolarla al dente e condirla con il sugo ai porri e il grana grattugiato.