

FLAN DI PORRI

Ingredienti per 4 persone:

- 10 porri,
- 120 g di burro,
- 30 g di formaggio parmigiano grattugiato,
- 40 cl di panna liquida,
- 40 g di farina,
- 40 cl di latte,
- noce moscata,
- sale,
- pepe bianco.

Per la crosta:

- 300 g di farina,
- 180 g di farina,
- 180 g di burro,
- 1 tuorlo,
- sale.

Crosta: versare la farina sulla spianatoia, fare la fontana, mettervi al centro il burro morbido e a pezzettini, il tuorlo e un pizzico di sale e impastare aggiungendo l'acqua fredda necessaria per ottenere un impasto elastico e consistente. Lavorare la pasta con le mani fino a quando sarà ben liscia, avvolgerla in un canovaccio infarinato e tenerla in luogo fresco per almeno mezz'ora.

Stenderla poi con il mattarello in una sfoglia di circa mezzo cm.

di spessore e foderare con questa il fondo e i bordi di uno stampo per flan.

Pungerla in più punti con una forchetta e far cuocere la crosta in forno caldo.

Farla raffreddare nello stampo, sformarla e tenerla a parte.

Preparare la besciamella: far fondere 40 g di burro in una casseruola, incorporarvi la farina mescolando bene con un cucchiaino di legno, farla tostare un poco, quindi diluire con il latte caldo aggiunto poco per volta.

Portare la salsa all'ebollizione, farla cuocere per qualche minuto, mescolando, condirla con noce moscata, sale e pepe e toglierla dal fuoco.

Affettare finemente i porri (solo la parte bianca), metterli in una casseruola con mezz'etto di burro, salarli, peparli e farli cuocere fino a ridurli in poltiglia, senza però farli imbiandire.

Unirvi la besciamella diluita con la panna liquida e lasciare sul fuoco fino a quando il composto si sarà ben ispessito.

Versarlo nella crosta, cospargere la superficie con il parmigiano e con il rimanente burro fuso e far gratinare in forno caldo.