

# PORRI AL FORNO

Ingredienti per 4 persone:

- 1000 g di porri
- 4 cucchiaini farina
- 100 g di formaggio parmigiano
- olio d'oliva
- sale

Pulite i porri e tagliateli a rondelle.

Saltateli in una pentola con poco olio, a fuoco piuttosto vivace, mescolandoli in modo che non si bruciacchino.

Tostate la farina, mescolandola continuamente con un cucchiaino di legno, lasciatela raffreddare e aggiungete dell'acqua, meglio se conservata dalla cottura di qualche verdura.

Il liquido deve essere aggiunto poco alla volta mescolando freneticamente e facendo attenzione che la farina non si appallottoli.

Il risultato deve avere una consistenza cremosa.

Lasciate cuocere per a fuoco dolce finché non si raddensa.

Versate i porri in una teglia unta d'olio, copriteli con la crema di farina e cospargete con il parmigiano grattugiato.

Infornate per mezz'ora circa a forno non troppo alto.