

# PORRI AL PROSCIUTTO

Ingredienti per 4 persone:

- 1000 g di porri
- 100 g di prosciutto cotto
- 70 g di burro
- 100 g di formaggio groviera
- 50 g di farina
- 50 cl latte
- 2 cucchiaini formaggio grattugiato
- sale
- pepe

Eliminate la parte verde dei porri, lavateli e sbollentateli in acqua salata per 5 minuti.

Sgocciolateli in modo che perdano più acqua possibile.

In una pirofila lasciate scaldare metà burro e la parte grassa del prosciutto, adagiatevi i porri in due strati, fateli colorire a fuoco moderato, salate e pepate.

Nel frattempo preparate la besciamella con il restante burro, la farina, il latte.

Alla fine incorporate la groviera grattugiata mescolando.

Quando i porri sono cotti, spegnete, adagiatevi sopra le fette di prosciutto e ricoprite con la besciamella.

Distribuite sulla superficie alcuni fiocchetti di burro, cospargete con due cucchiaini di formaggio grattugiato e mettete in forno preriscaldato a 180°C per circa 10 minuti.