

PORRI ALLA PANNA

Ingredienti per 4 persone:

- 1000 g di porri
- 20 cl panna
- formaggio grattugiato
- 50 g di burro
- sale

Pulite e lavate i porri, lessateli in acqua salata a bollore per 15 minuti.

Sgocciolateli e asciugateli con delicatezza.

Scaldate la panna con il burro a pezzetti, mescolate e versate sui porri caldissimi; cospargete con formaggio grattugiato e servite.