

PORRI ALLA SENAPE

Ingredienti per 4 persone:

- 8 porri
- 3 cucchiaini senape
- 5 cucchiai olio d'oliva
- brodo di verdura
- 1/2 cucchiaio aceto di mele
- sale
- pepe

Mondare i porri, lavarli, asciugarli e farli stufare con poco brodo per circa 10'.

Scolarli e disporli in una teglia, irrorarli d'olio e passarli in forno a 200 gradi per 15 minuti circa, rigirandoli un paio di volte.

Preparare una salsa battendo la senape con l'aceto, sale, pepe e olio a filo finché si otterrà una crema morbida.

Sfornare i porri, tagliarli a metà e disporli sul piatto da portata, irrorarli con la salsa e servire.