

PORRI CON PANCETTA

Ingredienti per 4 persone:

- 50 g di burro
- 125 g di pancetta affumicata
- 1000 g di porri
- pepe

Fate sciogliere il burro in un pentolino, aggiungete la pancetta tagliata a dadini e fate rosolare per 2 minuti. Aggiungete i porri mondati e affettati e pepe a piacere, coprite e lasciate cuocere lentamente per 20 minuti, mescolando di tanto in tanto. Trasferite in un piatto di portata caldo e servite subito.