

PORRI GRATINATI 1

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di porri
- 30 g di formaggio parmigiano grattugiato
- sale
- 1 dado
- 50 g di burro

Pulire i porri e togliere loro la parte verde.

Lessare in acqua salata per 15 minuti circa.

Scolarli, disporli in una teglia, cospargerli con il burro e il dado disciolti insieme e spolverare con il parmigiano.
Gratinare in forno.