

PORRI STUFATI

Ingredienti per 4 persone:

- 8 porri medi
- 3 cucchiaini senape
- 4 cucchiai olio d'oliva
- brodo di verdure
- 1/2 cucchiaio aceto di vino bianco
- sale
- pepe

Privare i porri delle foglie esterne e sistemarli in una pirofila, bagnare con 1/2 bicchiere di brodo e stufarli per 10' finché saranno morbidi.

Solarli, allinearli in una teglia, spennellarli di olio e dorarli in forno già caldo a 200' per 10', girandoli ogni tanto.

Emulsionare la senape, l'aceto, sale e pepe.

Unire l'olio a filo sbattendo energicamente per ottenere una salsa cremosa.

Tagliare a metà i porri e irrorarli con la salsa.