

SFOGLIATE DI PORRO

Ingredienti per 4 persone:

- pasta sfoglia
- 1 tuorlo d'uovo
- 3 cucchiaini burro
- 3 porri
- 1/4 tazza passato di pomodoro
- 2 cucchiaini vino bianco
- 1 tazza panna
- sale
- pepe
- 1 cucchiaino pastis
- formaggio pecorino stagionato

Tagliare la pasta sfoglia in losanghe di 10 cm di lunghezza.

Disporre su una placca, pennellare con un tuorlo sbattuto con un po' di latte.

Fare cuocere durante 15 minuti.

Le losanghe di pasta pronte, dividerle nel senso dello spessore e lasciarle nel forno per guardarle calde.

Nel frattempo, pulire i porri e tagliarli in pezzi lunghi di 1 cm.

In una padella, farli rosolare nel burro, a fuoco medio, durante 5 minuti.

Aggiungere il passato di pomodoro e il vino bianco, sale e pepe e lasciare cuocere un altro 5 minuti.

Aggiungere la panna e il pastis.

Rimettere a fuoco basso per 5 minuti.

Per ognuno e ognuna commensale, in un piatto, mettere la parte bassa di una losanga, scoprirla con una parte dei porri in salsa, cospargere con formaggio grattugiato e posare sopra l'altro pezzo della losanga.

Si mangia caldo!