

SFORMATINI DI PORRI

Ingredienti per 6 persone:

- 1000 g di porri
- 50 g di pinoli
- 50 g di formaggio grattugiato
- 2 uova
- burro
- sale

Per la besciamella:

- 20 cl latte
- 50 g di panna
- 30 g di burro
- 30 g di farina
- noce moscata

Preparate la besciamella con gli ingredienti indicati profumandola alla fine con la noce moscata.

Lasciatela raffreddare.

Intanto lessate i porri in acqua salata.

Scolateli, passateli al mulinetto, raccoglieteli in una terrina, aggiungete i pinoli e incorporateli alla besciamella fredda.

Unite il formaggio grattugiato, i tuorli, salate.

Incorporatevi con delicatezza gli albumi montati a neve ben soda.

Versate il composto negli stampini imburrati e cuocete in forno preriscaldato a 180°C per mezz'ora.

Ritirate e dopo alcuni minuti sformate gli stampini su un piatto da portata.