

TORTINO DI PORRI 1

Ingredienti per 4 persone:

- 1000 g di porri
- 50 g di burro
- 1 bicchiere vino bianco secco
- formaggio grana grattugiato
- 200 g di panna da cucina
- 3 uova
- sale
- pepe

Mondare i porri e cuocerli per 15' in acqua salata con il vino.

Scolarli e tagliarli a metà.

Disporli a raggiera con la parte bianca rivolta all'esterno in una pirofila rotonda unta di burro.

Sbattere la panna con le uova, poco sale e pepe e una manciata di grana.

Versare sui porri, cospargere con abbondante grana e fiocchi di burro.

Cuocere in forno già caldo a 200' per 15' circa.