

## TORTINO DI PORRI 2

Ingredienti per 4 persone:

- 150 g di formaggio parmigiano
- 120 g di prosciutto crudo (fette da 120 g)
- 8 uova
- porri
- olio d'oliva
- burro
- cannella
- zafferano
- pepe bianco in grani
- sale

Mondate i porri, eliminate la parte verde e affettate quella bianca molto sottilmente.

Scaldare in una larga padella antiaderente 30 g di burro con 2 cucchiaini d'olio.

Unitevi i porri, mescolateli, fateli appassire piano piano e insaporiteli con un pizzico di sale, uno di cannella, mezza bustina di zafferano e una macinata di pepe.

Tagliate la fetta di prosciutto a minuscoli dadini e unite anch'essa ai porri ormai giunti a cottura.

Trasferite il tutto in una tortiera in ceramica, dai bordi ondulati, leggermente imburata, che si possa passare dal forno alla tavola.

Rompete le 8 uova una alla volta su un piattino, per controllarne la freschezza, quindi riunitele in una ciotola a parte.

Battetele leggermente con la frusta, amalgamando albumi e tuorli, come se doveste usarle per fare la frittata.

Grattugiate il formaggio parmigiano e mescolatelo alle uova.

Distribuite bene il tutto sui porri, pronti nella tortiera, quindi passate nel forno a 170° per circa 25 minuti.

Servite il tortino immediatamente, senza sformarlo.

Abbinamento vini: Trebbiano di Romagna.