

ZUPPA DI PORRI INVERNALI

Ingredienti per 4 persone:

- 1000 g di porri invernali
- 50 g di burro
- 50 g di pancetta affettata
- 125 cl brodo di pollo
- pepe
- panna (facoltativo)
- formaggio emmenthal grattugiato

Lavare, asciugare e tagliare a rondelle 1 kg.

abbondante di porri invernali e farli soffriggere per 10 minuti in una capace casseruola con 50 g. di burro e 50 g.

di pancetta affettata, rimescolando spesso.

Aggiungere quindi 1 l.

e 1/4 di brodo di pollo, sgrassato, portare a ebollizione e far sobbollire a fiamma bassa fino a quando tutti i porri saranno tenerissimi.

Condire con pepe e panna (facoltativa) o emmenthal grattugiato.