

SALSA AI PORRI 1

Ingredienti per 4 persone:

- 2 porri
- 25 g di burro
- 25 g di farina
- 50 cl di brodo
- 1/2 bicchiere di panna
- 1/2 limone
- poco prezzemolo fresco
- sale
- pepe bianco

Togliete le foglie esterne ai porri, eliminate la parte verde, lavateli, asciugateli e tagliateli a fettine sottili. In un pentolino lasciate sciogliere il burro e insaporitevi i porri per alcuni minuti senza far colorire. Cospargeteli di farina e mescolando bagnate con il brodo bollente. Cuocete per 10 minuti. Ritirate la salsa, passatela al setaccio e ponetela ancora sul fuoco. Aggiungete il succo del limone filtrato al colino, la panna e poco prezzemolo fresco tritato. Regolate sale e pepe.