

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Flan di porri

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

2 porri
olio
farina
2 uova
1 bicchiere di latte
pepe bianco
sale.

PREPARAZIONE

1 Tagliare e tenere da parte la parte verde dei porri.

Tagliare a rondelle sottili la parte bianca di due porri, e farla stufare con un filo di olio e qualche cucchiaino di acqua per almeno 15 minuti, salare, pepare e lasciare intiepidire.



- 2 Tagliare delle strisce alte 2 cm circa dalla parte verde, farle lessare 5 minuti in acqua salata, foderare i bordi degli stampini.



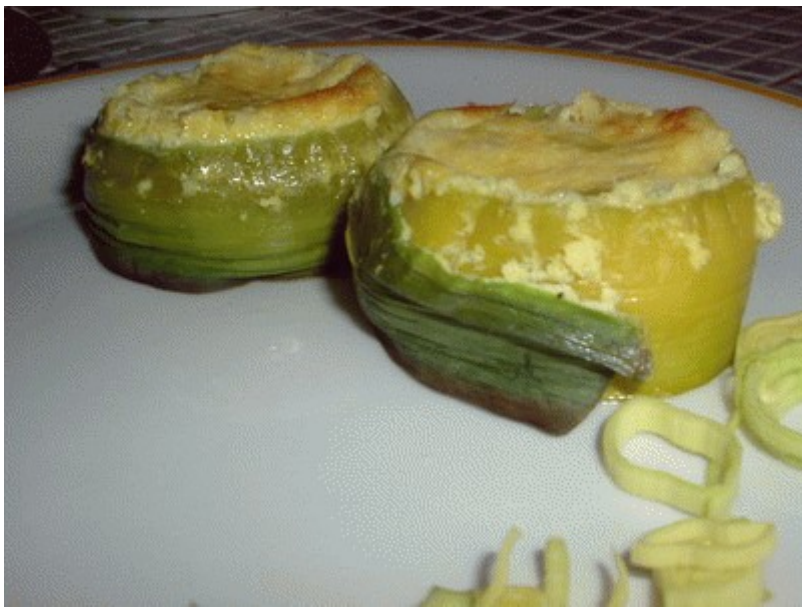
- 3 Sbattere le uova e unirvi i porri.



- 4 Preparare una besciamella con un cucchiaio di olio, due cucchiaini di farina e un bicchiere circa di latte.



- 5 Unire anche questa al composto, riempire gli stampi e infornare a 190° - 200° secondo il forno per 25 - 30 minuti circa, finché non saranno gonfi e dorati.



6 Servire caldi accompagnando con carne, ad esempio con straccetti all'aceto balsamico.



Per 6 porzioni.

NOTE