

SECONDI PIATTI

Porri al forno

LUOGO: [Europa](#) / [Albania](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [45 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



I porri al forno sono un contorno molto comune per i piatti albanesi a base di carne e questa versione del *tave me presh* è possibile trovarla anche alla maniera vegetariana. Profumato e consistente, questo piatto è versatile e si può trasformare da secondo piatto completo a un contorno delicato e ricco!

INGREDIENTI

PORRI 1 kg
CARNE MACINATA DI VITELLO 200 gr
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
125 ml
CIPOLLE tritate - 60 gr
SALSA DI POMODORO PRONTA 1
cucchiaino da tavola
PEPERONCINO ROSSO DOLCE
SALE
PEPE NERO
BRODO DI CARNE

PREPARAZIONE

1 Scartate le foglie verdi dei porri, lavateli e tagliateli in fette spesse 2,5cm.

Saltate i dischi di porro in un po' d'olio, quindi metteteli in una teglia.



2 Saltate, a questo punto, la cipolla e la carne macinata nell'olio rimanente.



3 Aggiungete il brodo di manzo, la salsa di pomodoro, il peperoncino rosso dolce, il sale e il pepe e portate ad ebollizione.



4 Versate il composto di carne sopra i porri nella teglia.



5 Infornate il tutto per 1 ora a 190°C. Servite caldo.