

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Porri gratinati

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

Porri
formaggio tipo groviera in sottilette o fette
sottili
fette di prosciutto crudo toscano
olio
burro
sale.

PREPARAZIONE



2 Pulire e lavare i porri, lessarli per 10 - 15 minuti in acqua leggermente salata.



3 Scolarli e farli raffreddare ed asciugare.



4 Avvolgerli uno ad uno nel formaggio.



5 Poi nel prosciutto. Disporli in una pirofila leggermente unta di burro ed olio.



- 6 Passare un po' in forno a gratinare in modo anche che il formaggio fonda leggermente, facendo attenzione che il prosciutto non secchi troppo e diventi troppo salato.





NOTE