

PRIMI PIATTI

Spaghetti alla crema di porro

di: *Francesca*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 17 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Gli spaghetti alla crema di porri sono un primo delicato facile da preparare e anche relativamente veloce. Inoltre è un primo vegetariano, ma nel caso lo voleste far diventare più ricco sarebbe sufficiente aggiungere del buon parmigiano grattugiato!

INGREDIENTI

SPAGHETTI 400 gr
PORRI 500 gr
TUORLO D'UOVO 2
PANNA FRESCA 200 gr
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
PARMIGIANO REGGIANO 50 gr
SALE
PEPE
BURRO 50 gr

Preparazione

1 Tagliare a rondelle il porro



2 Farlo appassire in padella con olio, unire acqua calda all'occorrenza.

prelevare una parte da aggiungere a piatto finito





3 trasferire in un boccale da minipimer ed unire la panna, il parmigiano sale e pepe

frullare ed aggiungere i due tuorli e sbattere con una frusta.





4 Cuocere la pasta in abbondante acqua salata; scolare al dente e far saltare rapidamente in padella con il burro e olio evo,

Servire con i porri tenuti da parte ed una girata di pepe a piacere





