

ZUPPE E MINESTRE

Zuppa di porri

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

400 g di porri
1 cucchiaio di burro
50 g di pane grattugiato
1 bicchiere di brodo
1 bicchiere di latte
100 g di parmigiano grattugiato
sale e pepe.

PREPARAZIONE

1 Mondare e pulire i porri, poi farli scottare in acqua bollente salata per 4-5 minuti. Scolarli bene e tagliarli a rondelle.

Successivamente fare sciogliere il burro in un tegame ed aggiungere i porri. Quando sono ben rosolati aggiungere il bicchiere di brodo e quello di latte.

Proseguire la cottura per una ventina di minuti, poi aggiungere il parmigiano ed il pane

grattugiati, mescolare bene e lasciare sul fuoco ancora per qualche minuto.

La zuppa di porri va servita bollente, accompagnata da crostini di pane.