

PRIMI PIATTI

Spaghetti alla crema di porro

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [17 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Delicati e gustosi, gli spaghetti alla crema di porro sono davvero saporiti. Una ricetta molto semplice da fare ma ricca, anzi ricchissima di profumi e aromi. Il porro si presta benissimo ad essere usato come ingrediente base, ma qui è proprio un protagonista assoluto! 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!

Provate questa ricetta e se lo amate particolarmente ecco per voi altre ricette con il porro:

[lasagne zucca e porri](#)

[zuppa di porri gratinata](#)

[fagottini porri e pancetta](#)

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 Quando volete fare gli spaghetti di porro per prima cosa bisogna tagliare a rondelle il porro.





2 Quindi bisogna farlo appassire in padella con olio, unire acqua calda all'occorrenza.

Prelevare quindi una parte da aggiungere a piatto finito.





3

Trasferire quindi 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, unire la crema di porri e poca acqua di cottura e far andare a fuoco medio basso fino a restringere la crema per pochi minuti.

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





