

ZUPPE E MINESTRE

Zuppa di porri gratinata

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **15 min** COTTURA: **30 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

PORRI 4
BRODO DI CARNE 1 l
PANE
EMMENTHAL 200 gr
BURRO 1 cucchiaio da tavola
SALE
PEPE NERO

Una bella zuppa calda e ristoratrice: la **zuppa di porri gratinata**. C'è da dire che per realizzarla non avrete bisogno di molti ingredienti: porri, emmental, brodo e del pane rimasto anche dal giorno prima.

E' davvero un gioco da ragazzi, alternate gli strati, infornate e potrete gustare una delle cene più goduriose degli ultimi tempi, garantisce Cookaround!

PREPARAZIONE

1 Fate fondere un bel pezzo di burro in un tegame o in una padella.

Nel frattempo pulite ed affettate i porri, quindi uniteli in padella e fateli stufare a fuoco moderato.



2 Affettate il pane, trasferitelo in una teglia in modo tale che le fette non si accavallino e

bagnate con un filo d'olio extravergine d'oliva.

Infornate, quindi, il pane a 180°C per 5 minuti o fino a che risulterà tostato.



3 Salate e protraete la cottura dei porri aggiungendo, se necessario, poco brodo.



4 Sfornate il pane ed iniziate a riempire le cocottine: ponete sul fondo di ciascuna una fetta di pane, copritela con fette di emmental e successivamente con un po' di porro stufato.

Irrorate il tutto con del brodo e proseguite con altri strati nello stesso ordine utilizzato in precedenza.

Ultimate ciascuna cocottina con una grattugiata di emmental.







5 Infornate a 200°C per circa 15 minuti o finché la superficie di ciascuna zuppa non risulti ben gratinata.

Servite immediatamente le cocottine in tavola ancora ben calde.

