

## Porri a mazzetti \* ◆◆

**Ingredienti per 4 persone:** 1 kg di porri pulitissimo grossi  
— 100 gr circa di prosciutto crudo a fette — 100 gr di  
burro o margarina vegetale — parmigiano grattugiato —  
sale — pepe.

Private i porri della parte verde (fig. 1) poi levate la pellicina alla parte bianca e pareggiatene i fondi. Lavateli accuratamente e fateli lessare in acqua bollente salata per circa 15 minuti o meno se sono teneri. Sgocciolateli, appoggiateli su un telo poi avvolgetene 2 o 3 (a seconda della grossezza) in una fetta di prosciutto (fig. 2). Allineate i mazzetti così preparati in una pirofila unita, cospargeteli con parmigiano grattugiato, versatevi il burro fuso (fig. 3) e metteteli in forno moderato a gratinare. Serviteli nel recipiente di cottura oppure su crostoni di pane fritti in burro.

## Porri con besciamella ◆◆

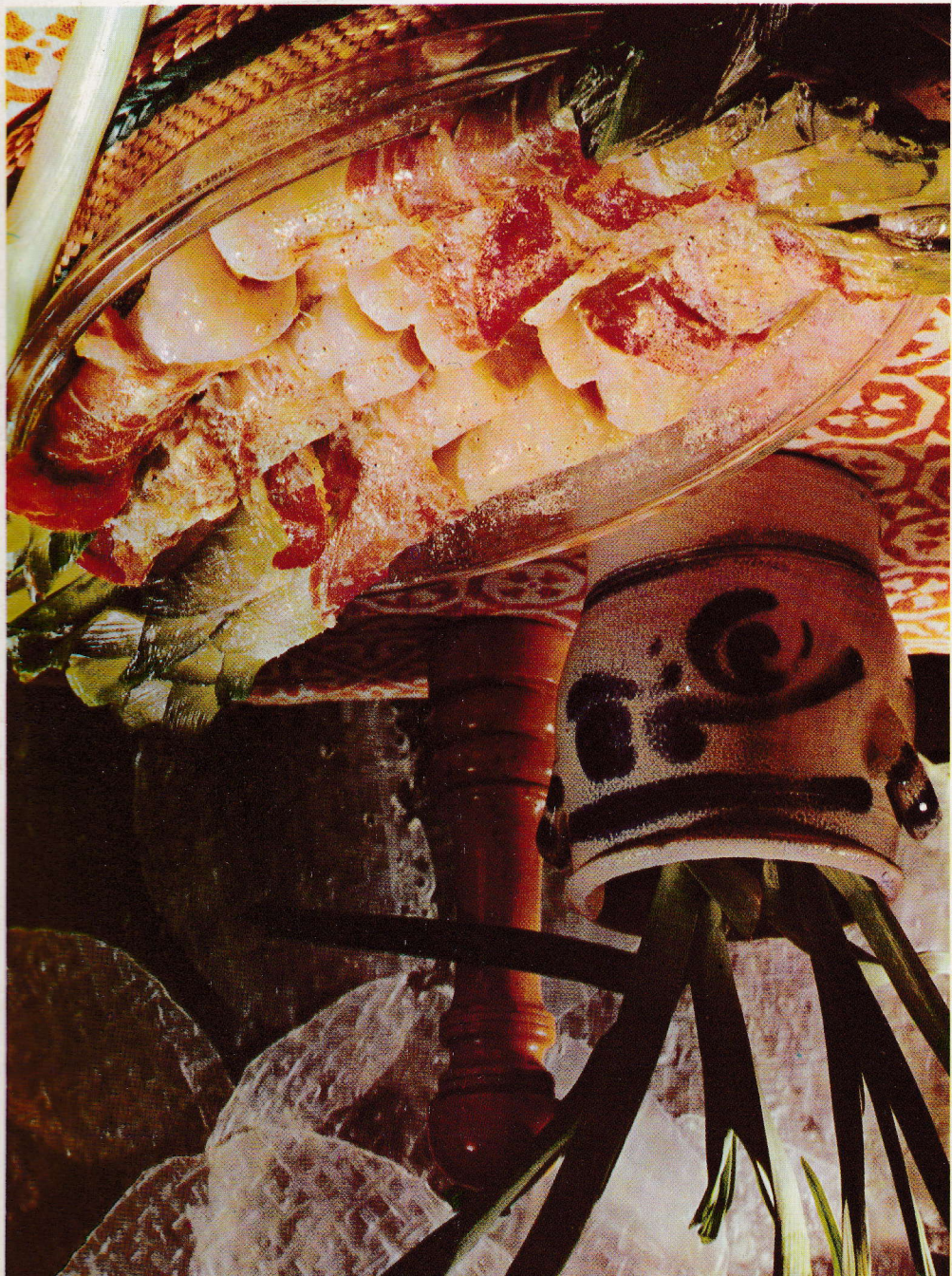
**Per 4 persone:** Mondate kg 1,200 di porri, lavateli e fateli cuocere in acqua bollente salata per 15-20 minuti poi sgocciolateli. In una casseruola fate rosolare 50 gr di burro con 50 gr di farina, versatevi 1/2 litro di latte freddo in una volta sola e mescolando lasciate cuocere la besciamella per 10 minuti. Toglietela dal fuoco, mescolatevi 1 tuorlo d'uovo, qualche cucchiata di parmigiano grattugiato, sale e noce moscata. In una pirofila formate uno strato con i porri tagliati a pezzi (se li preferite più saporiti potete passarli prima in burro rosolato) copriteli con la besciamella, cospargetela con pangrattato e fiocchetti di burro e metete i porri in forno moderato (180°) a cuocere per 20-25 minuti. Serviteli con una crosticina dorata alla superficie.

## Porri brasati ◆◆

**Per 4 persone:** Togliete la parte verde a kg 1,200 di porri, levate la pellicina alla parte bianca e cospargeteli con un trito finissimo di sedano, carota, cipolla, prezzemolo e alloro, unite sale e pepe asciugateli e disponeteli in una pirofila unita. Cospargeteli con un trito finissimo di sedano, cospargeteli e disponeteli in una pirofila unita. Cospargeteli con un trito finissimo di sedano, carota, cipolla, prezzemolo e alloro, unite sale e pepe poi copriteli appena con del brodo di dado. Fateli cuocere coperti in forno moderato (180°) per 40-45 minuti o finché saranno cotti e il liquido di cottura si sarà quasi completamente assorbito. Serviteli così semplicemente oppure variate la ricetta versandovi 2 uova intere sbattute con 1 bichiere scarso di latte e sale e rimettendo in forno per qualche minuto finché le uova si saranno rapprese.

## Porri con sugo ◆◆

**Per 4 persone:** Mondate kg 1,200 di porri, lavateli e fateli cuocere in acqua bollente salata per 10 minuti poi sgocciolateli. In un tegame rosolate pancetta o grasso di prosciutto tritato con un pezzo di burro, o margarina vegetale, con 30 gr di



zetto di cipolla, unite 250 gr di pomodoro pelati spezzettati, 2 foglie di basilico (in mancanza di questo unite del prezzemolo tritato alla fine della cottura) e lasciate cuocere per qualche minuto. Unite i porri e terminate lentamente la cottura unendo del brodo se necessario durante la cottura.

