

PORRI E CAROTE AL GRATIN

Ingredienti per 4 persone:

- 150 g di carote
- 200 g di porri
- 20 g di burro
- 20 g di formaggio grana grattugiato
- sale
- pepe
- noce moscata

Tagliare a bastoncini le carote, lessarle per 8 minuti in acqua salata e scolarle.

Lessare anche i porri per 5 minuti, scolarli e dividerli a metà nel senso della lunghezza.

Ungere una pirofila con 5 g di burro, sistemarvi le verdure alternandole a strati terminando con i porri.

Insaporire con sale, pepe, noce moscata e grana.

Cospargere con fiocchi di burro e passare in forno a 180° per 20'.