PURÈ DI PORRI

Ingredienti per 4 persone:

- 1000 g di porri
- 8 noci capesante
- 1 scalogno
- 50 g di burro
- noce moscata grattugiata
- sale
- pepe

Portate a ebollizione una pentola di acqua salata.
Togliete una parte delle foglie verdi dei porri, eliminate le radici, incideteli, lavateli accuratamente e tagliateli a pezzi di 2 cm.
Immergeteli nell'acqua bollente e fateli cuocere per quindici o venti minuti finché sono teneri.
Nel frattempo eliminate la tasca nera e le barbe delle capesante e lavatele sotto l'acqua fredda corrente.
Quando i porri sono teneri, sgocciolateli, lasciateli raffreddare, strizzateli e frullateli.
Setacciate il purè ottenuto e raccoglietelo in una casseruola.
Scaldate il purè a fuoco dolce.
Mondate lo scalogno e grattugiatelo fine sopra il purè.
Incorporate a poco a poco il burro tagliato a dadini.
Salate e pepate, aggiungete un pizzico di noce moscata, tenete in caldo.
Portate a ebollizione dell'acqua in una casseruola a vapore, posate le capesante nel cestello e fatele cuocere per due minuti.
Toglietele, tagliate i coralli in due orizzontalmente e le noci in tre orizzontalmente.
Rimettete nella casseruola a vapore con le parti tagliate sotto e fatele cuocere ancora per un minuto.
Per servire, disponete nei piatti un letto di purè di porri e distribuitevi sopra le capesante.
Salate e pepate.