

CROSTATA AI PORRI

Ingredienti per 6 persone:

- 6 porri
- 75 g di formaggio groviera grattugiato
- 40 g di burro
- 1 fondo di crostata cotto (diametro 24 cm)
- 15 cl di panna
- 15 cl di brodo di pollo
- 1 uovo
- 2 tuorli d'uovo
- 1 cucchiaio di farina
- 3 cucchiaini di latte
- sale
- pepe

Mondate i porri, privateli delle foglie verdi, tagliate la parte bianca a rondelle di 5 mm di spessore.

Metteteli in un colapasta, risciacquateli e scolateli.

Sciogliete 25 g di burro in una casseruola e rosolatevi i porri per dieci minuti.

Aggiungete il brodo, lasciate sobbollire per dieci minuti.

Sgocciolateli accuratamente.

Aggiungete al brodo di cottura il latte sufficiente per ottenere 15 cl di liquido.

Sciogliete il burro rimanente in una casseruola e aggiungetevi la farina a pioggia.

Lasciate cuocere per un minuto, mescolando costantemente, finché la farina è leggermente imbiandita.

Bagnate a poco a poco con il brodo di cottura dei porri, sbattendo con una frusta.

Portate a ebollizione, poi lasciate cuocere due o tre minuti, mescolando.

Mettete due tuorli in una terrina resistente al calore, aggiungete la panna e mescolate.

Versatevi poco a poco il contenuto della casseruola sbattendo con la frusta.

Mettete la terrina a bagnomaria e lasciate cuocere la salsa per dieci minuti, mescolando frequentemente ma senza portare a ebollizione.

Scaldate il forno a 170 gradi (termostato 5).

Quando la salsa è leggermente addensata toglietela dal bagnomaria e incorporatevi 25 g di groviera grattugiato.

Mescolate finché il formaggio è fuso; salate e pepate.

Spennellate il fondo della crostata con l'uovo intero sbattuto e cospargetelo con 25 g di groviera grattugiato.

Disponetevi i porri.

Coprite con la salsa e cospargete con il resto del groviera grattugiato.

Infornate e lasciate cuocere per venticinque o trenta minuti, finché la crostata è dorata.

Servite caldo o tiepido.