CREMA DI PORRI

Ingredienti per 4 persone:

- 6 porri,
- 30 g di burro,
- 40 g di farina,
- latte,
- 100 cl di brodo vegetale,
- 1 cucchiaio di passato di pomodoro,
- 1 tuorlo d'uovo,
- 2 cucchiai di panna,
- 20 g di formaggio grattugiato,
- 3 cucchiai di olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

In un tegame mettete tre cucchiai d'olio e insaporitevi la parte bianca dei porri tagliata a fettine sottili.
Versate nel recipiente un bicchiere di latte in cui avete sciolto un cucchiaio di passato di pomodoro, scaldate e frullate.
In una pentola fate sciogliere il burro, incorporatevi la farina e, sempre mescolando, aggiungete a poco a poco il brodo freddo come per fare una besciamella.
Dopo 20 minuti unite al composto il frullato di porri e cuocete ancora per un quarto d'ora a fiamma molto bassa, salate con moderazione.
In una ciotola amalgamate il tuorlo con panna e formaggio.
Incorporatelo alla crema lavorando con una piccola frusta.