

PORRI IN GALERA

Ingredienti per 4 persone:

- 1 disco di pasta sfoglia,
- 200 g di passato di pomodoro,
- 6 cucchiaini di formaggio pecorino grattugiato,
- 4 porri di media grandezza,
- 150 g di salsiccia fresca,
- 2 tuorli d'uovo,
- 1/2 bicchiere di panna liquida,
- noce moscata,
- 1 cipollina,
- 1 noce di burro,
- olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Pulire e scottare i porri in acqua leggermente salata.

Scolarli e tagliarli a metà (dovrebbero venire dei pezzi lunghi circa 10 cm.).

Tritare la cipolla e farla imbiondire in una padella assieme all'olio e alla salsiccia spellata e spezzettata.

Aggiungere il passato di pomodoro e cuocere per 20 minuti.

Versare poi la panna e grattare molto abbondante la noce moscata facendo addensare a fuoco medio per qualche altro minuto ed aggiustando col sale e pepe.

Far raffreddare il composto e mescolare con il tuorlo d'uovo e il pecorino precedentemente grattugiato.

Dividere la pasta sfoglia in 8 rettangoli, disporre su ognuno di essi una cucchiata della salsa (ben addensata) sulla quale si adagerà il porro.

Richiudere il rettangolo decorando il bordo coi rebbi di una forchetta.

Pennellare con il tuorlo d'uovo sbattuto, disporre i fagottini sulla ghiotta del forno precedentemente imburata e far cuocere a 180 gradi per circa 25 minuti.