

PASTA COI PORRI

Ingredienti per 4 persone:

- porri,
- olio d'oliva,
- sale,
- pepe bianco,
- pasta tipo pasta corta,
- formaggio parmigiano (facoltativo).

Tagliate i porri a fettine di circa mezzo centimetro di spessore e metteteli a cuocere nell'acqua della pasta già salata che avrete portato a ebollizione.

Dopo circa 5 minuti di cottura buttate la pasta e fatela cuocere.

Scolate il tutto e condite con olio, pepe bianco a piacere, e parmigiano (facoltativo).

Per una buona riuscita della ricetta è meglio usare pasta corta e abbondare coi porri.

In alternativa si può usare il sistema di cottura a pressione, in tal caso è necessario ridurre la quantità di porri perché i succhi dei porri rimangono tutti con la pasta invece di venire buttati con l'acqua di cottura del metodo tradizionale.