

# GRATIN DI PORRI

Ingredienti per 4 persone:

- 1500 g di porri,
- 200 g di salsa di pomodoro,
- 33 cl di panna liquida,
- 1 scalogno,
- poco olio d'oliva extra-vergine,
- sale,
- 1 pizzico di peperoncino rosso in polvere.

Pulite con cura i porri, scartando la parte verde piú coriacea, che potrete impiegare nella preparazione di una minestra. Poi lavateli e sbollentateli per 5 minuti, fateli sgocciolare e asciugateli con un canovaccio pulito prima di tagliarli a rondelle lunghe 4-5 cm.

Tritate quindi lo scalogno, ponetelo in una teglia da forno con poco olio e lasciatelo su un fuoco moderato sino a quando diventa trasparente.

A quel punto togliete la teglia dal fuoco e copritene il fondo con la salsa di pomodoro, disponetevi sopra i porri. Mettete poi la panna in un tegame a parte e portatela a ebollizione, riducetela a fuoco moderato in modo che si addensi, quindi salate i porri, insaporiteli con un pizzico di peperoncino e nappate con la panna, lasciando infine in forno preriscaldato per un quarto d'ora e servendo ben caldo.