

## PORRI A MAZZETTI

Ingredienti per 4 persone:

- 1000 g di porri grandi
- 100 g di prosciutto crudo
- 50 g di burro
- 80 g di formaggio grana grattugiato
- sale
- pepe

Togliete ai porri la parte verde, eliminate la pellicina alla parte bianca e paregiate i fondi.

Lavateli e lessateli in acqua bollente salata per 15 minuti.

Sgocciolateli, asciugateli e avvolgeteli a gruppi di 2 o 3 (secondo la grossezza) in una fetta di prosciutto crudo.

Allineate i mazzetti in una pirofila unta, cospargete con grana grattugiato e versate sopra il burro fuso.

Infornate e gratinate per 15-20 minuti.