

PORRI BRASATI AL VINO ROSSO

Ingredienti per 4 persone:

- 16 porri
- 2 fette grandi pancetta affumicata
- 2 cipolle
- 50 g di burro
- 4 cucchiaini olio d'oliva
- 30 cl brodo di pollo
- 15 cl vino rosso
- pepe

Scaldare il forno a 200 gradi (termostato 6).

Mondare i porri ed eliminare quasi tutta la parte verde.

Incideteli quasi fino alla base e lavateli accuratamente sotto l'acqua corrente.

Asciugateli.

Tagliate la pancetta a dadini e rosolatela a fuoco moderato in una piccola padella; toglietela dal fuoco con un mestolo forato quando è ben dorata e sgocciolatela su carta assorbente.

Mondate le cipolle, tritatele finemente e rosolatele nel grasso della pancetta contenuto nella piccola padella finché diventano trasparenti.

Sgocciolatele con un mestolo forato.

Ungete una pirofila con 20 g di burro.

Disponete i porri nella pirofila uno a fianco all'altro e cospargeteli di fiocchetti di burro.

Bagnateli con il brodo, l'olio di oliva e il vino.

Coprite con la cipolla rosolata.

Pepate.

Portate a ebollizione a fuoco moderato, coprite con un foglio di alluminio e infornate.

Lasciate brasare da venticinque a trenta minuti.

Scaldare un piatto di servizio, disponetevi i porri e teneteli in caldo.

Scaldare anche la pancetta a fuoco dolce nella padella.

Posate la pirofila sul fuoco e fate bollire a fuoco vivace il sugo di cottura finché ne rimangono due o tre cucchiaini.

Versatelo sui porri e guarnite con la pancetta molto calda.

Servite immediatamente.