

PORRI GRATINATI 2

Ingredienti per 4 persone:

- 1000 g di porri
- 35 cl latte
- 65 g di burro
- 25 g di farina
- 50 g di formaggio grattugiato
- 50 g di formaggio emmenthal
- 2 tuorli d'uovo
- pangrattato
- 1 pizzico noce moscata
- sale
- pepe

Mondate i porri eliminando la parte verde, lavateli con cura e lessateli in acqua salata.

Dopo un quarto d'ora circa sgocciolateli e fateli asciugare distesi su un telo da cucina.

In un tegame fate sciogliere 40 g di burro, insaporitevi i porri per alcuni minuti, poi sistemateli in una pirofila imburrata.

Preparate la besciamella con il restante burro, la farina e il latte.

Alla fine, ritirate la salsa dal fuoco e aggiungete i tuorli, l'Emmenthal grattugiato, un pizzico di noce moscata, sale e pepe.

Versate la besciamella sui porri, cospargeteli di formaggio grattugiato e un po' di pangrattato, distribuite alcuni fiocchetti di burro e mettete a gratinare in forno preriscaldato a 180°C per 20 minuti o più.

Ritirate e servite.