

BRUSCHETTA CON CREMA DI PORRI

Ingredienti per 4 persone:

- 4 fette di pane casereccio
- 3 porri
- olio d'oliva
- sale
- 1 bicchiere di crema di latte
- 5 cucchiaini di brodo

Fate appassire i porri in una padella con dell'olio di oliva e i cucchiaini di brodo. Lasciate cuocere per circa 10 minuti a fuoco molto basso e con il coperchio. Aggiungete la crema di latte, salate e lasciate stufare i porri sino a che non avranno acquistato la densità di una crema. Spalmate il composto preparato sul pane precedentemente bruscato.