

LE RICETTE DI MAMMA MARIOLINA

Tortino di porri

.....da mangiare calda ma..... buonissima anche fredda!!!!



Difficoltà
facile



Quantità
6 persone



Tempo
40 minuti

Ingredienti

- Porri - 2 belli
- uova - 4
- pane grattugiato - 50 g
- parmigiano - 50 g
- sale - q. b.
- olio - q.b.
- burro - 30 g

Preparazione

Pulite i porri, aprendoli e lavandoli per bene per togliere ogni traccia di terra che si trova in mezzo alle foglie. Togliete le parti più dure e verdi e li tagliate a rondelle. In una padella mettete il burro e i porri. Aggiungete un dado o il sale, un po' d'acqua e fate appassire a fuoco lento. Appena i porri saranno diventati morbidi, mettete un po' di pane grattugiato per assorbire il liquido rimasto. Spegnete e versate il parmigiano. In una ciotola versate le uova e le condite con un po' di sale e pepe. Sbattetele leggermente. Ora, versate i porri nella ciotola con le uova e amalgamate il tutto. In una padella antiaderente versate 2 cucchiaini di olio e li fate scaldare. Versate tutto il composto e livellatelo subito. Fate cuocere fino a doratura. Controllate sollevando un angolo con una paletta. Versate su un piatto largo o su un coperchio e versatelo di nuovo, capovolgendolo, sul tegame antiaderente. Cuocete anche da questa parte e poi, versate sul piatto da portata.

