

CONTORNI

Flan di porri

DOSI

4 persone

■ Ingredienti per 4 persone

Porri	10
Burro	120 g
Formaggio parmigiano grattugiato	30 g
Panna liquida	40 cl
Farina	40 g
Latte	40 cl
Noce moscata	
Sale	
Pepe bianco	

PER LA CROSTA

Farina	300 g
Farina	180 g
Burro	180 g
Tuorlo	1
Sale	

■ Preparazione

- 1 Crosta: versare la farina sulla spianatoia, fare la fontana, mettervi al centro il burro morbido e a pezzettini, il tuorlo e un pizzico di sale e impastare aggiungendo l'acqua fredda necessaria per ottenere un impasto elastico e consistente.
- 2 Lavorare la pasta con le mani fino a quando sarà ben liscia, avvolgerla in un canovaccio infarinato e tenerla in luogo fresco per almeno mezz'ora. Stenderla poi con il mattarello in una sfoglia di circa mezzo cm.
- 3 Di spessore e foderare con questa il fondo e i bordi di uno stampo per flan. Pungerla in più punti con una forchetta e far cuocere la crosta in forno caldo.
- 4 Farla raffreddare nello stampo, sformarla e tenerla a parte. Preparare la besciamella: far fondere 40 g di burro in una casseruola, incorporarvi la farina mescolando bene con un

cucchiaino di legno, farla tostare un poco, quindi diluire con il latte caldo aggiunto poco per volta.

- 5 Portare la salsa all'ebollizione, farla cuocere per qualche minuto, mescolando, condirla con noce moscata, sale e pepe e toglierla dal fuoco.
- 6 Affettare finemente i porri (solo la parte bianca), metterli in una casseruola con mezz'etto di burro, salarli, peparli e farli cuocere fino a ridurli in poltiglia, senza però farli imbiandire.
- 7 Unirvi la besciamella diluita con la panna liquida e lasciare sul fuoco fino a quando il composto si sarà ben ispessito.
- 8 Versarlo nella crosta, cospargere la superficie con il parmigiano e con il rimanente burro fuso e far gratinare in forno caldo.