

CONTORNI

Porri brasati al vino rosso

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

30 min

COTTURA

30 min

Ingredienti per 4 persone

Porri	16
Pancetta affumicata	2 fette grandi
Cipolle	2
Burro	50 g
Olio d'oliva	4 cucchiari
Brodo di pollo	30 cl
Vino rosso	15 cl
Pepe	

Preparazione

- 1 Scaldate il forno a 200 gradi (termostato 6). Mondate i porri ed eliminate quasi tutta la parte verde. Incideteli quasi fino alla base e lavateli accuratamente sotto l'acqua corrente.
- 2 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.
- 3 Mondate le cipolle, tritatele finemente e rosolatele nel grasso della pancetta contenuto nella piccola padella finché diventano trasparenti. Sgocciolatele con un mestolo forato.
- 4 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 d'oliva e il vino.
- 5 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.
- 6 Scaldate un piatto di servizio, disponetevi i porri e teneteli in caldo. Scaldate anche la pancetta a fuoco dolce nella padella.
- 7 Posate la pirofila sul fuoco e fate bollire a fuoco vivace il sugo di cottura finché ne rimangono due o tre cucchiari. Versatelo sui porri e guarnite con la pancetta molto calda. Servite immediatamente.