

CONTORNI

Porri con fonduta

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

1 h 15 min

Ingredienti per 4 persone

Porri	6
Formaggio Fontina	300 g
Burro	100 g
Latte	15 cl
Tuorli d'uovo	3
Noce moscata grattugiata	
Sale	
Pepe	

Preparazione

- 1 Tagliate a piccoli pezzi la fontina e lasciatela a bagno nel latte per qualche ora (meglio ancora per una notte intera).
- 2 Pulite i porri, privandoli della radice, della parte verde e delle foglie esterne più dure, e tagliateli a tronchetti.
- 3 Sistemateli in una teglia, distribuitevi sopra 20 g di burro a fiocchetti, noce moscata grattugiata, sale e pepe a piacere e cuocete in forno caldo a 180 gradi per 50 minuti.
- 4 Preparete intanto la fonduta. Fate sciogliere il burro rimasto a bagnomaria, unite la fontina e il latte e cuocete a fuoco vivace finché gli ingredienti si saranno ben amalgamati.
- 5 Aggiungete poi i tuorli, uno per volta, e proseguite la cottura per 5 minuti, sempre mescolando, in modo da ottenere un composto piuttosto denso. Regolate eventualmente di sale e pepate a piacere. Servite i porri caldi con la fonduta preparata.