

ANTIPASTI

Crostata ai porri

DOSI

6 persone

COTTURA

1 h 15 min

■ Ingredienti per 6 persone

Porri	6
Formaggio groviera grattugiato	75 g
Burro	40 g
Fondo di crostata cotto (diametro 24 cm)	1
Panna	15 cl
Brodo di pollo	15 cl
Uovo	1
Tuorli d'uovo	2
Farina	1 cucchiaio
Latte	3 cucchiai
Sale	
Pepe	

■ Preparazione

- 1 Mondate i porri, privateli delle foglie verdi, tagliate la parte bianca a rondelle di 5 mm di spessore. Metteteli in un colapasta, risciacquateli e scolateli.
- 2 Sciogliete 25 g di burro in una casseruola e rosolatevi i porri per dieci minuti. Aggiungete il brodo, lasciate sobbollire per dieci minuti. Sgocciolateli accuratamente.
- 3 Aggiungete al brodo di cottura il latte sufficiente per ottenere 15 cl di liquido. Sciogliete il burro rimanente in una casseruola e aggiungetevi la farina a pioggia.
- 4 Lasciate cuocere per un minuto, mescolando costantemente, finché la farina è leggermente imbondita. Bagnate a poco a poco con il brodo di cottura dei porri, sbattendo con una frusta.
- 5 Portate a ebollizione, poi lasciate cuocere due o tre minuti, mescolando. Mettete due tuorli in una terrina resistente al calore, aggiungete la panna e mescolate.
- 6 Versatevi poco a poco il contenuto della casseruola sbattendo con la frusta. Mettete la terrina a bagnomaria e lasciate cuocere la salsa per dieci minuti, mescolando

frequentemente ma senza portare a ebollizione.

- 7 Scaldate il forno a 170 gradi (termostato 5). Quando la salsa è leggermente addensata toglitela dal bagnomaria e incorporatevi 25 g di groviera grattugiato.
- 8 Mescolate finché il formaggio è fuso; salate e pepate. Spennellate il fondo della crostata con l'uovo intero sbattuto e cospargetelo con 25 g di groviera grattugiato.
- 9 Disponetevi i porri. Coprite con la salsa e cospargete con il resto del groviera grattugiato. Infornate e lasciate cuocere per venticinque o trenta minuti, finché la crostata è dorata. Servite caldo o tiepido.