



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Tortino ai porri



4 Persone

piatti di mezzo Categoria

facile Difficoltà

50 minuti Tempo

Attrezzatura : **una pentola, una pirofila**

Ingredienti

- 1 kg di porri
- 250 gr di panna
- 1 bicchiere di vino bianco
- formaggio Montasio stagionato
- 4 uova
- sale

Preparazione Tortino ai porri

Passo 1.

Mettete il vino in due litri d'acqua e portate ad ebollizione.

Passo 2.

Tagliate per il lungo i porri, versateli nell'acqua e fateli cuocere per 20 minuti.

Passo 3.

Scolateli, tagliateli a pezzetti e disponeteli in una pirofila unta di burro.

Passo 4.

Preparate una salsa con uova sbattute con la panna, il sale, il burro fuso, il formaggio e versate il tutto sui porri.

Passo 5.

Fate cuocere nel forno per circa 20 minuti a 180°C.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)