



Sformatini di porri

Ingredienti

2 porri grossi
2 spicchi di aglio
½ litro di latte
50 g burro
50 g farina
100 g parmigiano reggiano
3 uova
pane grattugiato
sale
olio
300 g di ricotta (se non si vuole fare la besciamella)

Piccoli sformati individuali con porri; eleganti e delicati, per tutte le occasioni.

Stufare in padella i porri tagliati fini con un filo d'olio, uno spicchio di aglio e un po' di sale. Aggiungere acqua durante la cottura se necessario.

Al termine della cottura devono risultare asciutti.



Fare la besciamella e alla fine aggiungere abbondante noce moscata, parmigiano grattugiato e sale (volendo, si può sostituire la besciamella con 300 g di ricotta).



Unire i porri stufati, mescolare bene, aggiungere le uova e amalgamare bene.



Ungere uniformemente 6 formine da forno con il burro, fare aderire il pane grattugiato alle pareti poi eliminare il pane in eccesso.



Riempire gli stampini con il composto fino a $\frac{3}{4}$ poi mettere in forno caldo a 180 gradi per 20 minuti.



Sformare gli stampini,



rigirarli su un piatto e guarnire con verdure a piacere (radicchi, pomodoro ecc). Si possono servire a temperatura ambiente o scaldati al microonde.