

Porri "gratinati" in padella

6 porri
burro
olio di colza
formaggio grattugiato



FACILEeBUONO

Una ricetta semplice



Mondiamo i porri eliminando la parte verde e la parte esterna del porro poiché più dura.

Tagliamoli a metà nel senso della lunghezza, laviamoli e tamponiamoli con carta cucina.

In una padella antiaderente sciogliamo il burro nell'olio (dovrà coprire il fondo della padella).

Quando inizierà a rosolare disponiamo i porri girati con la parte tagliata sul fondo.

A fuoco delicato rosoliamoli prima da un lato, poi con l'aiuto di una paletta rigiriamoli.

Spolveriamo con del formaggio grattugiato e quando si sarà sciolto togliamoli dal fuoco.

Serviamoli ben caldi come contorno di carne bianca o pesce.

Una semplice ricetta di come cucinare i porri "gratinati in padella" senza besciamella.