
Tortino ai porri

Autore: Cristina Orlandi

Fonte: Città Nuova

Un antipasto raffinato con cuore di Castelmagno, crema al Parmigiano e speck croccante che potrete servire anche come contorno

INGREDIENTI per 4 persone › 2 porri › 2 uova › 50 g di Castelmagno › vino bianco › prezzemolo tritato › speck › 200 ml latte › 20 g burro › 20 g di farina › 200 ml di panna fresca da cucina › 80 g di parmigiano grattugiato › noce moscata grattugiata › q.b. di sale e pepe **PREPARAZIONE**
Per la besciamella In un tegame, far tostare la farina nel burro, aggiungere il latte scaldato, sale, pepe e noce moscata. Durante la cottura girare perché non si attacchi al fondo e non faccia grumi. **Per i tortini** Mondare e lavare i porri, tagliarli a rondelle e stufarli in padella con dell'olio evo. Sfumare con il vino e portare a cottura. Frullare i porri, aggiungere besciamella, uova, prezzemolo e amalgamare. Imburrare gli stampini monoporzione e riempire col composto, porre nel centro un dadino di Castelmagno. Cuocere a bagnomaria in forno a 160°C per 30-40 min. **Per la crema** Scaldare la panna, unire parmigiano, noce moscata, sale e pepe. Servire i tortini ben caldi con la crema e lo speck a julienne, saltato in padella con un po' d'olio.