



Arrossimento di Porro

Pırasa Kavurması



1kg porro
1 bicchierino olio d'oliva
1 cucchiaino di pepe nero
1 cucchiaino di sale
Per la sopra;
2 uova
1 tazzina di caffè farina
1 bicchiere di latte
1 manciata di formaggio grattugiato

- # Porro si macina fine. Nella padella si mette olio d'oliva dopo aver riscaldato si arrossiscono i porri.
- # Si pizzica Maps Sale e Pepe Nero poi si leva dal fuoco.
- # Porro arrostito si mette uno stampo di forma e si lascia raffreddare.
- # In un'altra ciotola si rompono le uova alla sopra si aggiungono latte e farina si miscelano. La miscelata preparata si svuota sopra Porro poi si pizzica formaggio grattugiato.
- # Lo stampo si inserisce nel forno riscaldato a 190 gradi si cucinano finché arrossiscono.
- # Dopo aver tolto dal forno si aspetta circa per 10 minuti poi si taglia inquadrato e Servirsi.

Nota: Arrossimento di porro è una ricetta Bosgnacco.