



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)  
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Ricette di cucina

---

## Arrossimento di Porro

Pirasa Kavurması



1 kg porro  
1 bicchierino olio d'oliva  
1 cucchiaino di pepe nero  
1 cucchiaino di sale  
Per la sopra;  
2 uova  
1 tazza 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 in quadrato e Servirsi.

**Nota:** Arrossimento di porro è una ricetta Bosgnacco.