



Porro stufato e gratinato

Per 4 persone

2 porri	1 cucchiaio di pinoli	200g di brodo di verdura
30 g di burro	1dl di vino bianco	100 g di panna
1 spicchio d'aglio	1 cucchiaio di senape	100 g di Gruyère piccante

Preparazione:

1. Tagliare con cura il porro in pezzi uguali di circa 3 cm di lunghezza.
2. Scaldare il burro in una padella e arrostitire il porro finché non assume un bel colore scuro.
3. Schiacciare leggermente l'aglio e metterlo in padella insieme ai pinoli. Arrostitire il tutto brevemente fino a quando i pinoli saranno dorati.
4. Sfumare con il vino bianco e aggiungere la senape. Lasciare ridurre il vino fino a quando non è quasi completamente evaporato.
5. Successivamente, aggiungere il brodo e lasciare sobbollire il tutto con un coperchio per circa 20 minuti.
6. Al termine del tempo di cottura, togliere il coperchio e aggiungere la panna mescolando.
7. Cospargere il formaggio grattugiato in modo uniforme e gratinare il tutto nel forno preriscaldato a 200 °C per 10 minuti, finché il formaggio non sarà dorato e croccante

Vino consigliato

Jean-René Germanier Gally
Assemblage Rouge AOC Valais

