

# ***Squisitezza cremosa: involtini della mamma con porri e prosciutto***



Vi sono piatti che si possono cucinare seguendo esattamente la ricetta, ma che hanno sempre un sapore diverso dall'originale. La mia mamma prepara gli involtini con porri e prosciutto più cremosi, teneri e semplicemente fantastici del mondo e, sin dalla mia infanzia, sono uno dei miei piatti preferiti in assoluto. E anche se la ricetta sottostante è la sua e il risultato è sempre delizioso anche quando la preparo io, i miei involtini non riescono mai a competere al cento per cento con quelli di mamma.

L'ingrediente fondamentale di questa ricetta è la besciamella che, a dire il vero, se si osservano alcune regole basilari, è semplice da preparare:

1. Tenere conto della proporzione di burro e farina indicata. Se si usa troppo poco burro, la besciamella non riesce.
2. Pazienza! Anche la fretta ha bisogno di tempo: bisogna sciogliere il burro lentamente a fuoco dolce in modo tale che non si bruci e lasciare che il burro assorba la farina e che il composto assuma un colore marroncino. Questo è importante perché la salsa raggiunga la giusta consistenza.
3. I liquidi che si usano per stemperare la salsa devono assolutamente essere freddo, altrimenti si formano dei grumi.
4. Last but not least: stare attenti a non bruciare nulla – a nessuno piacciono i grumi nella salsa e, una volta che ci sono, è difficile liberarsene.

E ora si può partire con la ricetta: vi auguro buon divertimento nella preparazione di questa prelibatezza!

- 6 porri, mondati, tagliati a rondelle di ca. 10 cm
- 400 g di prosciutto di spalla
- 50 g di burro
- 40 g di farina
- 25 cl d'acqua
- 25 cl di latte
- 140 g di parmigiano grattugiato. Un altro po' di parmigiano grattugiato per la crosta
- Sale, pepe bianco, un pizzico di curry e uno di noce moscata

1. Sbollentare le rondelle di porro in acqua salata. Scolarle dopo pochi minuti, dovranno risultare ancora croccanti.
2. Imburrare una teglia da forno.
3. Avvolgere una fetta di prosciutto attorno a ciascuna rondella; disporre le rondelle una accanto all'altra nella teglia.

4. Per la salsa: sciogliere il burro a calore dolce, incorporare la farina rimestando accuratamente. Lasciare imbiondire la farina per qualche minuto. La fase della tostatura è importante affinché non si formino dei grumi nelle fasi successive.
5. Smorzare con il latte e l'acqua, entrambi freddi, portare a ebollizione. 6. Cuocere la salsa per ca. 15 minuti a fuoco basso. Aggiungere sale, pepe, un pizzico di noce moscata e un po' di curry e continuare a rimestare.
6. Alla fine unire il parmigiano mescolando continuamente. 8. Versare la besciamella sugli involtini, farli gratinare nel forno a 200 °C per ca. 20-25 minuti. 5 minuti prima di fine cottura, cospargere con poco parmigiano e infornare fino a che sulla superficie non si formi una crosta dorata.

**Tempo di preparazione: ca. 1 ora**