



Salsa ai porri (per maiale)



1 SALSIERA DA 4 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE

10 MIN



TEMPO DI COTTURA

25 MIN



CALORIE

260K

NOTE

INGREDIENTI

2 Porri

30 g di Burro

30 g di Farina

450 ml di Brodo vegetale

130 ml di Panna fresca

1/2 Limone

Prezzemolo fresco

Sale

Pepe bianco

Preparazione

- Eliminate le foglie esterne dei porri e la parte verde del gambo; tagliate a rondelle sottili la parte bianca.
- Sciogliete il burro in un pentolino a bagnomaria e insaporitevi i porri lasciando sul fuoco per qualche minuto (attenzione a non far colorire gli ortaggi).
- Cospargete i porri con la farina, annaffiate con il brodo bollente e mescolate accuratamente. Cuocete per una quindicina di minuti.

- Togliete dal fuoco e passate la salsa al setaccio, poi rimettetela sul fuoco. Aggiungete il succo del limone che avrete filtrato con un colino, il prezzemolo tritato e la panna.

- Salate, pepate e servite.

Camilla Innocenti