



Sformatini di porri e pomodori secchi

Per un antipasto raffinato o per un contorno sfizioso.

Ingredienti (6 persone)

3 porri, 2 patate, 2 uova, 1 bicchiere di latte, olio ex-

travergine d'oliva, 50 g di parmigiano grattugiato, pomodori secchi, 1 cucchiaino di pangrattato, 6-7 pomodori secchi, paprika dolce, ½ bicchiere di vino bianco, timo,

una noce di burro, brodo vegetale, q.b. di sale e di pepe.

Preparazione

Mondare, eliminando la parte più verde dei porri, lavare e tagliarli a rondelle sottili. Far appassire i porri in una padella con dell'olio extravergine d'oliva, sfumare con del vino bianco, regolare di sale e di pepe, profumare con dei rametti di timo, quindi cuocere per 15 minuti, se necessario aggiungere poco brodo vegetale.

Lessare le patate, pelarle e schiacciarle, tagliare a striscioline sottili i pomodori secchi ed unire il tutto ai porri, aggiungere il parmigiano grattugiato e le uova sbattute con il latte, una presa di paprika dolce, pochissimo sale

ed eliminare i rametti di timo. Imburrare gli stampini monoporzione, riempirli con il composto di porri e spargervi uniformemente in superficie il pangrattato. Cuocere gli sformatini nel forno preriscaldato a 180°C per circa 20-25 minuti, fino a quando prenderanno colore e si formerà una crosticina in superficie.

Servire gli sformatini ben caldi e decorarli con un rametto di timo e qualche pomodoro secco.

Se preferite, potreste servire i tortini sformandoli direttamente dentro i piatti dei commensali; in questo caso vi consiglio di spolverare il fondo dei pirottini, dopo avere passato il burro, con il pangrattato, per facilitarne l'estrazione. ■