



Ricetta

Involentino di porri e prosciutto

Cotto, arrotolato e arrostito per un sapore davvero rotondo

20 min

Tempo di preparazione



45 min

Tempo totale



Ingredienti per 4 persone

QUANTITÀ

600 g porro in pezzi di circa 6 cm di lunghezza **Di stagione**

1/2 mazzetti erba cipollina tagliata finemente **Di stagione**

1 dl vino bianco

1 dl brodo di verdura

2 dl panna semigrassa

200 g fette di prosciutto cotto

150 g Gruyère AOP grattugiato grossolanamente

sale, pepe, noce moscata

ALTRI STRUMENTI

- Forma per gratin

Ecco come si prepara

1 di 1

PREPARAZIONE

Portare vino e brodo a ebollizione, aggiungere il porro e lasciar cuocere al dente per circa 10 minuti. Togliere dalla pentola, lasciar raffreddare. Aggiungere la panna semigrassa al sugo, far bollire brevemente, condire. Avvolgere il porro nelle fette di prosciutto e mettere nella forma per gratin. Versare il sugo sopra gli involtini, distribuire il formaggio. Gratinare sul ripiano centrale del forno preriscaldato a 200° C per 20–25 minuti. Guarnire con erba cipollina e pepe.