



SFORMATO DI PATATE E PORRI



Tempo
90 min



Per
4 persone

Assunzione Giornaliera di Calcio Consigliata
41,76 %

Calorie
501

Calcio
418mg

Proteine
30g

Vitamina D
0,34 IU

Ingredienti

- 750 g di patate
- Sale
- 750 g di porri
- 250 g di prosciutto cotto
- 100 g di formaggio Emmentaler (45% di grassi)
- 30 g di margarina
- 2-3 cucchiai di farina
- 250 ml di latte
- 125 ml di brodo vegetale
- Pepe e noce moscata

Istruzioni

1. Sbuccia e lava le patate, quindi tagliale a fette sottili.
2. Cuoci le patate brevemente in acqua salata per 6-8 minuti, scolale e lasciale raffreddare.
3. Elimina le foglie esterne più dure dei porri, taglia i restanti a rondelle sottili e lavalvi accuratamente sotto acqua corrente.
4. Cuoci i porri solo 3 minuti in acqua bollente.
5. Taglia il prosciutto a cubetti e grattugia finemente il formaggio Emmentaler.
6. In una pentola, mescola la farina nella margarina fusa con una frusta a mano, aggiungi il latte e il brodo vegetale. Continua a mescolare a fuoco basso per circa 5 minuti fino a ottenere una salsa cremosa. Condisci con sale, pepe e noce moscata a piacere.
7. In una pirofila, disponi patate, porri e prosciutto. Versa la salsa sopra gli ingredienti e completa con il formaggio grattugiato.
8. Cuoci in forno preriscaldato a 200°C per circa 30 minuti, fino a doratura.