



Ziti ai porri - [Visualizza sul sito](#)
di piera

primi piatti - porri - pasta secca

copiata da qualche forum e già testata

Ingredienti

600g di mezzi ziti
500g di porri già puliti
1l di latte
80g di burro
80g di farina
sale
noce moscata
parmigiano grattugiato

Preparazione

Puliti i porri, tagliateli per il lungo a listarelle più o meno della lunghezza dei mezzi ziti e fateli stufare per una decina di minuti in un tegame con un bicchiere d'acqua. Mettete a lessare la pasta in acqua salata ed intanto con il burro, la farina, il latte, il sale e un buon pizzico di noce moscata preparate una bechamelle non troppo densa. Scolate la pasta quando è giunta a metà cottura o poco più e conditela con i porri scolati, la bechamelle e abbondante parmigiano grattugiato. Scaldate il forno a 200°, ponete gli ziti conditi in una pirofila, spolverate ancora la superficie di parmigiano e cospargetela con fiocchetti di burro, quindi mettete a gratinare sul ripiano basso per una mezz'ora circa, a seconda del grado di doratura che preferite. Serviteli subito.