

Stracci con porri - [Visualizza sul sito](#)  
di silvia

Sfoglia fresca "prosciutto cotto" panna

Ingredienti per 6 persone:

400 gr. di sfoglia fresca all'uovo, stesa in fogli sottili (io me la sono fatta)  
4 piccoli porri  
60 gr. di farina per polenta precotta  
300 gr. prosciutto cotto a dadini  
50 gr. di burro  
Sale, pepe  
3 cucchiaini di olio d'oliva  
2 cucchiaini passata di pomodoro  
1 bicchiere vino bianco  
200 ml di panna da cucina  
2 cucchiaini di grana grattugiato

Procedimento:

Tagliate la sfoglia in pezzetti irregolari, allineateli su carta da forno e spennellateli con acqua fredda. Cospargeteli con la farina per polenta da ambo i lati facendola quindi asciugare 30 minuti.  
Mondate i porri, eliminando le foglie esterne, conservate 3 foglie verdi tenere poi tagliate la parte bianca a fettine sottili e le foglie verdi a striscioline.  
Scaldate l'olio e il burro, fatevi rosolare le fettine e le striscioline di porro, unitevi il prosciutto e fatelo insaporire 1 minuto.  
Salate, pepate, aggiungete la salsa di pomodoro e il vino, coprite e fate cuocere 15 minuti mescolando.  
Passate gli stracci di pasta tra i rulli della macchina per la pasta regolati alla penultima tacca e fateli cuocere al dente in acqua salata.  
Scolateli, versateli nel condimento sul fuoco, mescolate, unite la panna e fate insaporire 1 minuto.  
Trasferite sul piatto da portata e cospargete con abbondante pepe e grana.  
Da cucina tele7

E' un piatto molto gustoso e molto molto buono.





