

Sformatini di Porri

Ingredienti:

Sfoglia rotonda (per ottenere 12 dischi 9 cm diametro)

250 ml panna da cucina

300 g porri

50g formaggio a scaglie (tipo fontina)

Uova 3

Prosciutto

Sale pepe olio burro

Ciotolini 12

Preparazione

Stendere la sfoglia e copparla in 12 dischi

Imburrare i ciotolini e foderarli con la sfoglia bucandone il fondo per evitare che gonfi

Coppare in dischetti anche il prosciutto e adagiare sul fondo

Sbattere a parte le uova con la panna mescolare con i porri, sale pepe

Versare il contenuto nei ciotolini a piacere

Grattugiare del formaggio sul composto

Infornare a 180 Gradi per 15 minuti

Ps. Se avete ospiti e poco tempo possono essere preparati il giorno precedente per poi passarle qualche minuto al forno prima di servirli sono ottimi!

Vilma