



## Ingredienti

1 kg di porri  
100 g di parmigiano grattugiato  
Noce moscata  
Besciamella  
Olio extravergine di oliva  
Sale  
Pepe

# Porri *in salsa*

Pulite i porri e tagliateli a rondelle, fateli quindi saltare a fiamma vivace in un tegame con poco olio e sale, mescolandoli in modo che non brucino. Preparate la besciamella e insaporitela con un po' di noce moscata e pepe.

Versate i porri in una teglia da forno oliata, cospargeteli con metà parmigiano e copriteli di besciamella. Terminate con il resto del parmigiano. Condite con un filo di olio e fate cuocere in forno per circa 30 minuti a calore moderato.

Posta una foto del tuo piatto usando l'hashtag [#ricetteorsiniedamiani](#) e taggaci. Pubblicheremo la foto sulla nostra pagina.



[www.orsiniedamiani.it](http://www.orsiniedamiani.it)

 **Orsini &  
Damiani**

Dal 1968, coltiviamo valori.