



TAGLIOLINI ALLA CREMA BURROSA DI PORRI E PANCETTA CROCCANTE

Fai stufare i porri tagliati grossolanamente con il burro, sale e pepe.

In un padellino scaldi la panna liquida con il parmigiano.

Metti porri e panna nel frullatore e fanne una crema morbida.

Metti qualche fetta di pancetta sotto il grill, quando è croccante togliila dal forno e spezzetala.

Condisci i tagliolini cotti nel frattempo con la crema di porri, aggiungendo magari dell'acqua di cottura.

Alla fine aggiungere la pancetta spezzettata.

Buon appetito!!

Ingredienti:

*1 Kg di porri
100gr di burro
250 gr di panna liquida
50 gr di parmigiano
qualche fetta di pancetta*