

Porri allo Zafferano



TEMPI DI PREPARAZIONE 20 minuti

TEMPO DI COTTURA 25 minuti

Ingredienti per 4 persone

- / 4 porri grossi (circa 800 g)
- / 60 g di CUCINA VALSOIA (6 cucchiaini)
- / 20 g di OLIO DI SOIA VALSOIA (2 cucchiaini)
- / 1 bustina di zafferano
- / 1 cucchiaino di prezzemolo tritato
- / Sale
- / Pepe

Procedimento

1. Mondate, lavate i porri e cuoceteli preferibilmente a vapore. Sgocciolateli e tagliateli a rondelle di circa 2 cm di spessore.
2. Versate la CUCINA VALSOIA IN UN PENTOLINO e fatela scaldare a fuoco basso. Regolate di sale, unite lo zafferano, mescolate bene e spegnete il fuoco.
3. In una padella antiaderente mettete l'OLIO DI SOIA VALSOIA, unite le rondelle di porri e rosolatele a fuoco medio per qualche minuto. Regolate di sale e pepe, quindi spegnete il fuoco.
4. In un piatto di portata, disponete i porri, versatevi sopra la crema allo zafferano, cospargete con il prezzemolo tritato e servite.