

Bruschetta con crema di porri

Le ricette di antipasti su RicetteItalia.org

Per 4 persone:

4 fette pane casereccio
3 porri
olio d'oliva
sale
1 bicchiere crema di latte
5 cucchiai brodo

Preparazione

Fate appassire i porri in una padella con dell'olio d'oliva e i cucchiai di brodo. Lasciate cuocere per circa 10 minuti a fuoco molto basso e con il coperchio. Aggiungete la crema di latte, salate e lasciate stufare i porri sino a che non avranno acquistato la densità di una crema. Spalmate il composto preparato sul pane precedentemente bruscato.

[Ricette Italia - Le tue ricette di cucina online.](http://www.ricetteitalia.org)

<http://www.ricetteitalia.org>