

CRUMBLE DE PORROS

Ingredients:

- 1 porro per persona
- 10 g de mantega
- 5 cl d'oli d'oliva
- nou moscada
- frigoleta
- sal i pebre
- farina
- llet

Crumble per a 4 persones:

- 100 g de mantega
- 200 g de farina
- un pessic de sal.

Netejar bé els porros i tallar-los finament.

Coure-los amb l'oli d'oliva i la mantega.

Salpebrar, ratllar la nou moscada i escampar la frigoleta.

Fer coure a foc lent.

Quan els porros estiguin cuits, empolsar-los amb una mica de farina, remenar i afegir un raig de llet.

Abocar en un recipient apte per al forn.

Preparar el crumble i escampar-lo sobre els porros.

Enfornar a 180 °C fins que estigui daurat.