

Clafoutis di porro e patate



✂ Per teglia da 26 cm di diametro

Ingredienti

2 porri
1 piccola patata
4 uova
2 cucchiai di farina di riso
10 gr di burro
70 ml di latte
60 gr di mozzarella
maggiorana
sale

Procedimento

Lavare i porri togliendo le foglie esterne, tagliarli ad un'altezza di circa 2 cm. Lavare e pelare la patata e tagliarla a cubetti, anch'essi di circa 2 cm. Imburrare una teglia e disporvi sopra prima tutti i porri e poi, nei buchi, i cubetti di patata. Sbattere in una terrina le uova con il sale, il latte, la farina e versare nella teglia in modo da ricoprire le verdure. Aggiungere la mozzarella tagliata a dadini e la maggiorana. Infornare a 190° per una ventina di minuti. Lasciare raffreddare un pò prima di servire.