

Antipasto Alla Greca

Mondate e lavate i porri, poi divideteli per il lungo, in due parti. Fateli rosolare nel burro, spolverizzandoli con sale e pepe non debbono colorirsi troppo, ma appassirsi leggermente. Se i porri non fossero novelli, sbollentateli precedentemente, immergendoli per 4 minuti in acqua caldissima; poi scolateli bene e fateli insaporire nel burro come sopra. Sbattete le due uova in una fondina e versatele sui porri prima che si rapprendano completamente, aggiungete il succo di limone, mescolando con delicatezza. Servite subito.

Ingredienti

800 G Porri Piccoli Novelli
50 G Burro
Sale
Pepe
2 Uova
2 Limoni (succo)

Note

Luogo: Grecia.