

Antipasto alla greca

Le ricette di antipasti su RicetteItalia.org

Per 4 persone:

800 g porri piccoli novelli

50 g burro

sale

pepe

2 uova

2 limoni (succo)

Preparazione

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.

[Ricette Italia - Le tue ricette di cucina online.](#)

<http://www.ricetteitalia.org>