



Antipasto alla greca

[Del 13/08/2001 | Sezione: [Antipasti & sfizi](#) | Categoria: [Verdure](#)]

Ingredienti: per 4 persone: 800 g di porri piccoli novelli, 50 g di burro, sale, pepe, 2 uova, 2 limoni (succo)

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.

[[Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#)]