

ANTIPASTO ALLA GRECA

Ingredienti per 4 persone:

- 800 g di porri piccoli novelli,
- 50 g di burro,
- sale,
- pepe,
- 2 uova,
- il succo di 2 limoni.

Mondate e lavate i porri, poi divideteli per il lungo, in 2 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 2 uova in una fondina e versatele sui porri prima che si rapprendano completamente, aggiungete il succo di limone, mescolando con delicatezza.

Servite subito.