

PORRI ALL'ACETO

Ingredienti per 4 persone:

- 4 porri grandi
- 1 bicchiere aceto di vino
- sale
- 1 cucchiaino zucchero
- vinaigrette

Pulire i porri e cuocerli in acqua salata con 1 cucchiaino di zucchero e 1 bicchiere di aceto. Appena teneri sgocciolare i porri e affettarli molto finemente. Disporli in un piatto e condirli con la vinaigrette.