

PORRI COL POMODORO

Ingredienti per 4 persone:

- 1000 g di porri
- 450 g di pomodori maturi
- 2 cucchiaini olio d'oliva
- 1 cucchiaio origano
- 1 limone
- sale
- pepe

Tagliare i porri a strisce di 2 o 3 centimetri.

Metterli in una padella con l'olio e lasciarli cuocere coperti a fuoco lento.

Sbucciare e tagliare a tocchetti i pomodori, poi unirli ai porri.

Salare, pepare, bagnare col succo di limone e cuocere il tutto per altri 10 minuti.

Servire dopo aver cosperso con l'origano.