

PORRI AL POMODORO

Ingredienti per 4 persone:

- 1000 g di porri
- 4 pomodori
- 1 scalogno
- 1 spicchio aglio
- 1 bicchiere vino bianco secco
- timo
- 3 cucchiai olio d'oliva
- sale
- pepe

Mondate lo scalogno, tritatelo e fatelo appassire in un tegame con tre cucchiai d'olio e mezzo bicchiere d'acqua. Dopo alcuni minuti aggiungete i pomodori spellati e tagliati a pezzetti, l'aglio, il timo, sale e pepe. Fate insaporire a fiamma vivace, irrorate con il vino, fate evaporare, abbassate il calore e lasciate cuocere per 15 minuti. Mondate i porri, lavateli con cura, tagliateli a rondelle sottili, sbollentateli in acqua salata. Sgocciolateli bene, metteteli nel tegame con il pomodoro, coprite e stufate per 15 minuti. Scoperchiate, fate asciugare l'eventuale liquido rimasto. Passate nel piatto da portata, servite.