

UOVA ALLA GRECA

Ingredienti per 8 persone:

- 8 uova
- 1000 g di porri
- 12 cipolline piccole
- 1/2 bicchiere vino bianco
- 1/2 bicchiere olio d'oliva
- 1/2 bicchiere acqua
- 1 cucchiaio concentrato di pomodoro
- sale
- alloro
- pepe
- paprica

Togliete la parte verde dei porri e tagliate a pezzi la parte bianca.

Scottateli in acqua salata per 3 minuti.

Mettete in un tegame le cipolline sbucciate, il vino bianco, l'olio, l'acqua, il sale, una foglia d'alloro, pepe e il concentrato di pomodoro.

Lasciate cuocere per 45 minuti.

Bollite in un litro di acqua 3 cucchiaini di aceto e le uova rotte una alla volta; lasciate che l'albume diventi sodo poi togliete l'intero uovo con il mestolo.

Disponete su un vassoio i porri e sopra le uova; coprite il tutto con la salsa che avete preparato in precedenza e cospargete con un po' di paprica.