

UOVA E PORRI

Ingredienti per 4 persone:

- 4 uova
- 600 g di porri
- 40 g di burro
- noce moscata
- sale
- pepe

Mondate i porri, tagliate a fettine la parte bianca e lasciateli appassire in un tegame con il burro. Salate, pepate e spolverate di noce moscata.

Mescolate.

Aggiungete tre cucchiaini d'acqua calda, coprite e cuocete a fuoco dolce per circa venti minuti.

Se necessario aggiungete un po' d'acqua.

Quando sono cotti, toglieteli dal tegame e metteteli in un piatto da portata.

Aggiungete nel tegame un pezzetto di burro e cuocetevi le uova, salatele e pepatele.

Adagiatele sui porri e servite.