

Zuppa di porri e uova

Scritto da Cristina Bruno

Mercoledì 18 Gennaio 2012 09:45 - Ultimo aggiornamento Mercoledì 18 Gennaio 2012 09:54

Zuppa di porri e uova

Una bella e sostanziosa ricetta invernale, pensata per le fredde giornate di gennaio. Una zuppa povera ma appetitosa a base di porri e uova.



Dosi per due persone: 2 porri, 4 uova, brodo vegetale, sale, olio, pepe, crostini, formaggio a fette.

Pulire i porri e tagliarli a strisciole. Sofriggerli con un pizzico di sale in poco olio. Quando cominciano ad appassir aggiungere 600 ml di brodo vegetale caldo. Portare ad ebollizione e quindi regolare di sale e aggiungere le 4 uova. Nei piatti disporre i crostini con sopra le fettine di formaggio. Quando le uova saranno cotte versare la zuppa nei piatti e servire calda con un pizzico di pepe.