



Ricetta

Porri con nocciole e uovo

Freddo o tiepido, questo piatto è decisamente un hot topic!

15 min

Tempo di preparazione



30 min

Tempo totale



Ingredienti per 4 persone

QUANTITÀ

3 porri tagliati a pezzetti di 5 cm **Di stagione**

50 g burro

30 g nocciole tostate e macinate grossolanamente

4 uova sode tagliate a pezzetti

½ mazzo aneto tritato

Ecco come si prepara

1 di 1

PREPARAZIONE Cuocere i porri in acqua bollente salata per 10–15 minuti, scolare. Far imbiondire il burro in una padella. Impiattare i porri, condire con il burro, le nocciole e l'uovo. Guarnire con l'aneto.

CONSIGLIO: il piatto può essere servito tiepido o freddo.