

Ricetta



Porri e pere saltati

Il perfetto equilibrio tra freschezza fruttata e aroma saporito

20 min

Tempo di preparazione



20 min

Tempo totale



Ingredienti per 4 persone

QUANTITÀ:

2 C **burro**

800 g **porro ad anelli da circa 2 cm** **Di stagione**

3 **pere, p. es. Kaiser Alexander, a spicchi**

2 C **miele liquido**

2 dl **vino bianco**

sale, pepe

150 g **formaggio erborinato, p. es. Jersey Blue, spezzettato grossolanamente**

Ecco come si prepara

1 di 2

PREPARAZIONE

Scaldare il burro in una padella antiaderente ben capiente, aggiungere il porro e le pere, stufare per circa 5 minuti. Aggiungere il miele, sfumare con il vino, cuocere coperto per circa 5 minuti. Togliere il coperchio, lasciar sobbollire brevemente il liquido residuo, aggiustare sale e pepe.

2 di 2

PRESENTAZIONE

Impiattare il porro e le pere, distribuire il formaggio.

Si abbina perfettamente con risotto al limone.