

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Porri in umido

LUOGO: [Europa](#) / [Armenia](#)

DOSI PER: [6 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [60 min](#) COSTO:

[basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



I porri in umido sono un contorno speciale e vegetariano, perfetto per tenersi su un livello di gusto delicato ma allo stesso tempo definito, grazie alla presenza del gustoso brodo che accompagna i porri e le cipolle.

INGREDIENTI

PORRI 1 kg
CAROTE piccole - 2
POMODORO PELATO 200 gr
CIPOLLE 2
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiari da tavola
ACQUA 1,2 l
PEPE NERO
SALE

PREPARAZIONE

1 Tagliate i porri a pezzi e le carote a fettine.

In una casseruola fate imbiondire le cipolle nell'olio, quindi unite le carote e i porri.



2 Mescolate e versate i pomodori pelati spezzettati.



3 Coprite d'acqua, salate e pepate.

Incoperchiate e cuocete per circa un'ora.