

SECONDI PIATTI

# Uova in cocotte ai porri

di: *mandorla*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **1 pezzi**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    COSTO: **basso**    REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Uova in cocotte ai porri

## INGREDIENTI

UOVA 2  
PORRI 2  
BRODO VEGETALE  
SALE  
PEPE  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)  
ERBA CIPOLLINA  
BURRO 20 gr

## PREPARAZIONE

- 1** Per preparare le uova in cocotte ai porri, per prima cosa fate sciogliere il burro in una padella. Pulite e affettate finemente i porri e, appena il burro si sarà completamente sciolto, trasferiteli nella padella, lasciateli appassire a fuoco basso, poi inumiditeli leggermente con il brodo vegetale caldo e fateli stufare, manteneteli sempre umidi e, se necessario aggiungete altro brodo caldo. Regolate con un pizzico di sale e una macinata di

pepe.

- 2 Appena i porri saranno pronti, prendete la cocotte, o altro coccio da forno e, sistemate all'interno, sul fondo i porri. Rompete sopra i porri l'uovo, date una leggera salatina e se gradite anche una macinata di pepe. Trasferite in forno preriscaldato statico a 200°C per minimo 10 minuti, o secondo il grado di cottura desiderato. Prima di servire spolverate con un trito di erba cipollina.