

Una ricetta che sa davvero di Sud, da servire come antipasto, come contorno per il pesce oppure come piatto vegetariano insieme a un accompagnamento. Provate a farla anche con i ceci!

Porro alla calabrese

Ingredienti per 4 persone

- 500 g di porri** pulire, lavare bene, eventualmente tagliare a metà i gambi e ridurre a tronchetti di 4–5 cm.
- In una ciotola mescolare:
- 1 spicchio d'aglio** tritato finemente
- mezzo limone** scorza grattugiata e succo
- 2 foglie di alloro**
- 1 rametto di timo**
- 1 stecca di cannella**
- 3 dl di vino bianco**
- 1 cucchiaino di zucchero**
- sale, pepe**

In una padella stufare:

- 8 cucchiaini d'olio d'oliva**
- 1 cipolla** tagliata ad anelli sottili
- 1 carota** grattugiata finemente
- 3 pomodori** tagliati a dadini

Unire alle verdure in padella le spezie e il vino, adagiarvi i porri e far sobbollire il tutto per 15–30 minuti. I porri non devono stracuocere. Regolare di sale e pepe.

Disporre i porri in una pirofila bassa. Se il fondo rimasto è ancora molto liquido, farlo restringere finché diventa bello denso, poi distribuirlo con cura sui porri.

qualche oliva nera distribuire sui porri e servire caldi, tiepidi o freddi!

prezzemolo tritato al momento



IL CONSIGLIO DI VERONICA:

Divertitevi a sviluppare l'idea: potete arricchire il piatto, per esempio, con dei funghi saltati in padella!