Insalata di porri cotti

FACILEeBUONO

Insalata di porri cotti:
4 porri
6 cucchiai di olio d'oliva
2 cucchiai d'aceto
2 cucchiai di prezzemolo
3 cucchiai di capperi piccoli

Una ricetta delicata

Togliamo la parte verde e la parte esterna dei porri poiché più dura.
Tagliamoli a rondelle non troppo sottili, laviamoli e cuociamoli in acqua alcuni minuti.
Scoliamoli e sciughiamoli con carta cucina.
In un recipiente mettiamo l'olio, l'aceto, il prezzemolo tritato e i capperi.
Amalgamiamo per bene il condimento e incorporiamo i porri ancora tiepidi.
Rimestiamo accuratamente e serviamo con carne bianca o pesce.

Una delicata ricetta: l'insalata di porri cotti, particolare e non usuale, una variante alla solita verdura in insalata.