

UOVA IN SALSA VELLUTATA

Ingredienti per 4 persone:

- quattro uova,
- una cipolla,
- due ciuffi di prezzemolo (potete sceglierne anche uno nostrano
- e uno francese),
- mezzo bicchiere di vino bianco,
- due cucchiaini di panna,
- 20 g di burro,
- un cucchiaino di senape piccante,
- sale,
- pepe.

Portate ad ebollizione dell'acqua in una casseruola e immergetevi delicatamente le uova, che lascerete cuocere per soli 5 minuti, ottenendo le cosiddette uova barzotte, ovvero con l'albume ben sodo e il tuorlo ancora un po' morbido.

Estraete quindi le uova dall'acqua, passatele velocemente sotto l'acqua fredda, per poterle sgusciare senza scottarvi troppo le mani, e rimettetele in caldo, in un altro recipiente contenente acqua calda (non bollente).

Tritate finemente la cipolla e, separatamente, anche il prezzemolo.

Mettete la cipolla e metà del prezzemolo in una casseruolina; unitevi il vino bianco e lasciate che questo evapori della metà. Poi aggiungete la panna e fate di nuovo leggermente addensare la salsina.

A questo punto togliete dal fuoco e unite il burro a pezzetti, sbattendo con una frusta finché il burro si sarà sciolto e amalgamato con gli altri ingredienti.

Unite anche la senape, una presa di sale e un pizzico di pepe e continuate a sbattere per ottenere una salsa cremosa, che terrete per qualche istante in caldo a bagnomaria.

Tagliate a metà le uova barzotte, distribuitele nelle pirofile da porzione e copritele con la salsa preparata.

Cospargete con il prezzemolo rimasto e servite subito, ben caldo.