

UOVA IN CAMICIA

Ingredienti per 4 persone:

- 8 uova freschissime a temperatura ambiente,
- 1 cucchiaino di sale per litro d'acqua,
- 1 cucchiaino di aceto per litro d'acqua.

Nella casseruola fate bollire abbondante acqua con sale e aceto.

Abbassare il calore al minimo, rompete un uovo per volta in un piattino e versatelo nell'acqua con delicatezza.

Lasciate le uova nell'acqua in ebollizione per circa 3 minuti affinché l'albume si rapprenda al punto giusto e racchiuda completamente il tuorlo.

Sgocciolate le uova col mestolo forato e adagiatele man mano su un tovagliolo asciutto.

Con un coltellino molto affilato eliminate le eventuali sbavature degli albumi e servite le uova calde.