

UOVA AL CURRY

Ingredienti per 4 persone:

- 4 uova,
- 2 cucchiaini di farina,
- 15g. di burro,
- 250g. di brodo vegetale,
- un cucchiaino di curry,
- sale,
- erba cipollina.

Fate rassodare le uova cuocendole 10 minuti dal momento del bollore.

Fate fondere il burro con la farina e il curry a fuoco basso, poi diluite con il brodo, mescolando in continuazione.

Salate e pepate.

Quando il composto si sarà addensato, unitevi le uova tagliate a fette con l'apposito utensile.

Trasferitele su un piatto da portata e decorate a piacere con erba cipollina.