

UOVA SODE IN SALSA

Ingredienti per 4 persone:

- 8 uova,
- 70g. di burro,
- mezzo litro di latte,
- un cucchiaio di prezzemolo tritato,
- 2 filetti di acciuga sott'olio,
- farina,
- noce moscata,
- sale.

Fate rassodare le uova, mettendole in una casseruola con acqua fredda e cuocendole per 10 minuti dal momento del bollore.

Nel frattempo fate sciogliere il burro in una larga padella; quando sarà spumeggiante unite i filetti d'acciuga e stemperateli con una forchetta.

Aggiungete il prezzemolo e mescolate bene.

Sgusciate le uova sode, tagliatele a metà in senso verticale, poi adagiatele nella salsa.

Lasciatele insaporire per 2 minuti, toglietele dal recipiente e tenetele da parte.

Aggiungete al fondo di cottura un cucchiaio di farina e quando sarà tostata diluitela con il latte caldo.

Cuocete la salsa per 8 minuti circa, regolate di sale, insaporitela con una grattata di noce moscata, quindi unite le uova e fatele scaldare per 3 minuti.

Servite subito.