

UOVA AFFOGATE (RICETTA BASE)

Ingredienti per 4 persone:

- uova
- 2 cucchiai aceto di vino bianco

Si chiamano anche in camicia.

In una casseruola portate a bollore l'acqua salata e acidulata con due cucchiari d'aceto bianco (evitate quello rosso perché colora sgradevolmente l'albume).

In una ciotola sgusciate le uova per controllarne la freschezza e poi tuffatele nell'acqua a bollore.

Ritiratele dopo 3-4 minuti con la paletta forata.

Regolate le sfrangiature dell'albume.

Se dovete cuocere diverse uova nello stesso recipiente, fate in modo che non si sovrappongano.