

# UOVA AFFOGATE AI CARCIOFI

Ingredienti per 4 persone:

- 4 cuori carciofi
- 4 uova
- 200 g di pancetta affumicata
- 1 filo olio d'oliva
- sale
- pepe

Per la salsa:

- 40 g di burro
- 1 cucchiaino senape
- 1 cucchiaino farina
- 25 cl acqua
- 2 cucchiaini aceto di vino
- sale
- pepe

In un pentolino fate fondere il burro, aggiungete un cucchiaino di senape e uno di farina, mescolate e lasciate soffriggere un po' il composto.

Bagnatelo alternando un po' d'acqua e un po' d'aceto, regolate sale e pepe.

Cuocete per 5 minuti mescolando.

Sbollentate i cuori dei carciofi, tagliateli in senso orizzontale, ricavatene otto dischi e disponeteli a corona sul piatto da portata.

Tagliate la pancetta a pezzetti e fatela rosolare con un filo d'olio.

Sgocciolateli e distribuiteli al centro della corona di carciofi.

Cuocete le uova sgusciandole in acqua salata e aceto a leggero bollore.

Ritiratele dopo 3-4 minuti con la paletta forata, adagiatele sullo strato di pancetta, cospargetele con la salsa.