

UOVA AFFOGATE AL MAIS

Ingredienti per 4 persone:

- 8 uova
- 1 scatola mais
- aceto di vino bianco
- burro
- 1 pizzico sale

Per la besciamella:

- 40 g di burro
- 20 g di farina
- 50 cl latte
- 1 cucchiaino curry
- sale

Cuocete per tre minuti le uova affogate sgusciandole nell'acqua bollente leggermente acidulata con aceto bianco. Sgocciolatele.

Preparate la besciamella con burro, farina, 50 cl di latte.

Quando è pronta insaporitela con il curry.

Sciacquate il mais sotto l'acqua fredda, scolatelo bene e poi insaporitelo in un tegame con una noce di burro e un pizzico di sale.

Componete una base di mais sul fondo di un piatto da portata, adagiatevi sopra le uova in camicia, copritele con la besciamella al curry e servite.