

UOVA AFFOGATE CON PISELLI

Ingredienti per 4 persone:

- 8 uova
- 600 g di piselli
- 1 cipolla
- 1 cucchiaio aceto di vino
- burro
- sale
- pepe

In un tegame sciogliete il burro e fatevi appassire la cipolla tritata.

Quando è diventata trasparente aggiungete i piselli, mescolate bene perché insaporiscano, poi regolate il sale e aggiungete poco pepe.

Bagnateli con un po' di acqua calda, coprite e cuocete per circa venti minuti a fuoco basso.

In una pentolina portate l'acqua e aceto a bollore, poi fate sobbollire e sgusciatevi le uova lasciandovele per tre minuti. Aiutandovi con una paletta forata fate in modo che l'albume si rapprenda intorno al tuorlo.

Disponete i piselli su un piatto da portata, sopra adagiatevi le uova e servite.