

UOVA AL CIVET

Ingredienti per 4 persone:

- 8 uova
- 400 g di cipolle
- 1/2 bicchiere vino rosso
- 2 cucchiaini aceto balsamico
- 1 cucchiaio aceto di sherry
- 4 cucchiaini olio d'oliva
- 4 pizzichi zucchero
- sale
- pepe

Pelate le cipolle, tagliatele a fettine sottili.

In una padella scaldate l'olio e rosolatevi le cipolle a fuoco vivo mescolando in continuazione.

Aggiungete due cucchiaini d'acqua e quattro pizzichi di zucchero, riducete la fiamma e portate a cottura.

Spruzzate due cucchiaini d'aceto balsamico e un cucchiaio d'aceto di sherry, fate evaporare.

Versate mezzo bicchiere di vino e fate evaporare metà del liquido.

Salate e pepate.

Sgusciate nel tegame un uovo alla volta e cuocetele per pochi minuti a fuoco moderato.

Disponete le uova con la loro salsa sul piatto da portata e servite a tavola con del pane tostato.