

UOVA AL PIATTO (RICETTA BASE)

Ingredienti per 4 persone:

- 1 fiocchetto burro
- uova
- sale
- pepe

In una pirofila o in un recipiente d'acciaio inossidabile fate sciogliere a fuoco moderato un fiocchetto di burro e lasciatevi scivolare le uova, uno alla volta, dopo averle sgusciate in un piatto per controllarne la freschezza.

Regolate sale e pepe.

Cuocete in forno, a calore moderato, per 5-6 minuti, senza mescolare.

In tal modo si ottengono uova con l'albume perfettamente rappreso e il tuorlo fluido e morbido.

Le uova al piatto possono anche essere cotte sulla fiamma diretta, ma riescono meglio con il metodo sopra suggerito.