

UOVA AL PREZZEMOLO

Ingredienti per 4 persone:

- 8 uova
- 100 g di burro
- 2 ciuffi prezzemolo
- 8 fette pane
- sale

Tritate il prezzemolo e impastatelo con 50 g di burro e un po' di sale.

In un tegame lasciate sciogliere il resto del burro senza fargli prendere colore, sgusciatevi le uova, salatele leggermente, cuocetele alcuni minuti in modo che gli albumi si rapprendano, ma i tuorli restino morbidi.

Prima di toglierle dal fuoco distribuite sulle uova fiocchetti di burro al prezzemolo.

Trasferitele sui crostoni di pane e servite subito.