

## UOVA ALLA BELLA ROSIN

Ingredienti per 4 persone:

- 6 uova
- 120 g di olio d'oliva
- 1 limone
- 1 pizzico sale

Lessa 4 uova per 10 minuti e sgusciale.

Taglia a metà per il lungo e leva il tuorlo; disponi i mezzi albumi sodi su un piatto da portata.

Con 2 tuorli freschi, un pizzico di sale, olio e succo di limone prepara una maionese e distribuiscila nei mezzi albumi ricoprendoli interamente.

Passa al setaccio i tuorli sodi e con il ricavato spolverizza la maionese.