

UOVA ALLA SCHIUMA

Ingredienti per 3 persone:

- 6 uova
- 100 g di prosciutto cotto (fette da 100 g)
- 1 cucchiaino prezzemolo tritato
- 40 g di burro
- sale

Tagliate a dadini il prosciutto cotto.

Separate con cura i tuorli dagli albumi, ponete questi in una capace terrina, unite un pizzico di sale e montateli a neve ben ferma, quindi incorporatevi il prosciutto.

Fate fondere dolcemente il burro in una padella che possa andare in forno.

Quando il condimento sarà spumeggiante, mettetevi parte del composto di albumi e prosciutto, due cucchiari alla volta, in modo da formare complessivamente sei mucchietti.

Premendo con il dorso di un cucchiaino formate sulla superficie di ogni mucchietto un piccolo incavo, quindi lasciate cuocere per 3-4 minuti a calore vivace.

Adagiate delicatamente nelle cavità i tuorli tenuti da parte, facendo attenzione che non fuoriescano dal bordo, e cospargeteli col prezzemolo tritato finemente.

Coprite ogni tuorlo con un cucchiaino del composto di albumi e prosciutto e mettete a gratinare nel forno già caldo (180°) per 10 minuti, in modo che le uova si rapprendano e le frittelle risultino dorate.

Servite subito.