

UOVA ALL'ACETO

Ingredienti per 4 persone:

- 8 uova
- 100 g di burro
- 4 cucchiaini aceto di vino
- 4 foglie salvia
- prezzemolo
- sale

Fate sciogliere in una padella 60 g di burro e sgusciatevi un uovo alla volta.

Salatele leggermente e cuocetele per alcuni minuti senza romperle e trasferitele sul piatto da portata.

Nello stesso tegame scaldate il restante burro.

Quando comincia a prendere colore spruzzatele d'aceto, unite un po' di salvia e prezzemolo.

Fate insaporire e versate sulle uova.