

UOVA ALL'AGLIO

Ingredienti per 4 persone:

- 4 uova
- 4 spicchi aglio
- 40 g di burro
- sale
- pepe nero
- basilico

Pelare l'aglio e affettarlo al velo.

In 4 padellini far sciogliere 10 g di burro in ognuno e farvi dorare l'aglio.

Sgusciare un uovo in ogni padellino e cuocerlo per 3 minuti.

Salare, pepare e decorare con foglie di basilico fresco.

Servire subito.