

## UOVA CON LA MENTA ALLA TURCA

Ingredienti per 4 persone:

- 4 uova
- 250 g di yogurth
- 1 spicchio aglio pestato
- 1/2 limone (succo)
- 3 cucchiaini olio di sesamo
- 1 pizzico paprica
- sale

Sbattete in una terrina lo yogurth, aggiungetevi il succo di limone, l'aglio pestato, il sale e la menta in polvere. Continuate a lavorare gli ingredienti per alcuni minuti, quindi versate il composto nelle quattro ciotole. Mettete intanto sul fuoco una casseruola con circa mezzo litro d'acqua leggermente salata e portatela ad ebollizione. Rompete un uovo per volta in un piccolo mestolo e immergetelo nell'acqua bollente, in modo che le uova possano cuocere per quattro minuti. Appena le uova in camicia saranno cotte, adagiatele, a mano a mano, sullo yogurth nelle ciotole. Fate scaldare leggermente l'olio in un tegamino, a fuoco bassissimo; aggiungete un pizzico di paprica, rigirate accuratamente con il cucchiaino di legno e versatelo in parti uguali sulle uova.