

UOVA CON SALSICCIA 1

Ingredienti per 4 persone:

- 4 uova
- 300 g di salsiccia a nastro
- 1/2 bicchiere vino bianco secco
- burro
- sale

Tritate grossolanamente la salsiccia e rosolatela in una padella calda senza alcun condimento.

Quando è diventata ben colorita spruzzatela con il vino e fate evaporare.

Imburrate quattro pirofile monodose, mettete sul fondo di ognuna un po' di salsiccia e sopra sgusciatevi le uova.

Salate appena e ponete in forno preriscaldato a 180°C fino a quando l'albume si è morbidamente rappreso.

Servite subito caldo.