

UOVA CON SCAROLA E PINOLI

Ingredienti per 4 persone:

- 4 uova
- 800 g di insalata scarola
- 10 olive nere snocciolate
- 2 cucchiaini pinoli
- 2 spicchi aglio
- 1 cucchiaio farina
- 4 cucchiai olio d'oliva extra-vergine
- sale
- peperoncino in polvere

Spezzettate la scarola, scottatela per qualche istante in acqua bollente salata, in cui avrete stemperato la farina, poi scolatela e strizzatela bene, in modo da eliminare tutta l'acqua.

Affettate l'aglio e rosolatelo in un largo tegame con l'olio.

Unite la scarola e lasciatela insaporire per qualche istante.

Aggiungete quindi le olive tritate grossolanamente, i pinoli, sale e peperoncino a piacere, mescolate bene e cuocete a fuoco moderato per una decina di minuti.

Aiutandovi poi con un cucchiaio, create nella preparazione 4 fossette, in ognuna delle quali romperete un uovo.

Salate a piacere e lasciate cuocere, coperto e a fuoco basso, finché gli albumi si saranno rappresi.

Servite subito.

Per non rischiare di danneggiare il tuorlo, rompete l'uovo in un piattino e fatelo scivolare con delicatezza nella fossetta di verdura.