

UOVA FRITTE

Ingredienti per 4 persone:

- 6 uova
- 2 bicchieri vino rosso
- 4 cipolle
- 1 porro
- strutto
- 1 cucchiaio zucchero a velo
- 1 cucchiaio farina
- erbe aromatiche
- 6 fette pane
- aglio
- burro
- sale

Scaldare il vino ad alta temperatura.

Tritate le cipolle e il porro e rosolateli in un po' di strutto, cospargendo il tutto con un cucchiaio di zucchero a velo. Unite un cucchiaio di farina e mescolando aggiungete il vino bianco e un bicchiere di acqua.

Insaporite con le erbe aromatiche che toglierete subito.

Salate, pepate e lasciate cuocere per 30 minuti.

Intanto tostate le fette di pane e poi sfregateci sopra l'aglio.

Friggete le uova e dopo aver cotto la salsa, versatela in un vassoio, adagiateci le fette di pane e sopra di esse le uova.