

UOVA IN SALSA DI VINO

Ingredienti per 6 persone:

- 100 cl vino borgogna
- 9 uova
- 2 porri
- 2 cipolla
- 2 carote
- erbe aromatiche
- 1 spicchio aglio
- 1 zolletta zucchero
- 1 noce burro
- sale
- pepe

Tritate i porri, la cipolla, le verdure e mettetele in una pentola con il vino.

Portate a ebollizione e poi fate bollire ancora a fuoco basso per 15 minuti aggiungendo le erbe aromatiche, lo zucchero, l'aglio e il pepe.

Finita la cottura setacciate la salsa e mettetela in una pentola con 8 uova e cuocete in camicia.

Poi togliete le uova e mettetele su un vassoio.

Alla salsa unite il sale, una noce di burro e l'uovo rimasto sbattuto.

Mescolate bene il tutto e versate il composto sopra le uova.