
UOVA MOLLETTE CON I CARCIOFI

Ingredienti per 4 persone:

- 4 uova
- 4 fondi carciofi
- 2 fette prosciutto cotto
- 30 g di burro
- vino bianco secco
- 1 scalogno
- 1 rametto timo
- 1 pizzico farina
- sale
- 1 pizzico pepe

Lessate i carciofi al dente in acqua salata e disponeteli sul piatto da portata.

In un tegame lasciate sciogliere il burro, aggiungete lo scalogno tritato, il timo, un pizzico di pepe, mescolate, spruzzate con un bicchiere di vino e fate evaporare quasi completamente.

Spolverizzate con un pizzico di farina, versate nel tegame un bicchiere d'acqua calda e lasciate sobbollire 5 minuti.

Cuocete le uova immergendole per 4 minuti nell'acqua a bollore, passatele sotto l'acqua fredda, poi sgusciatele e adagiatele sui fondi di carciofo, nappatele con la salsa.

Guarnite con il prosciutto tagliato a listerelle e servite.