

UOVA SODE CON CIPOLLE

Ingredienti per 4 persone:

- 6 uova in camicia
- 3 cipolle
- acqua
- burro

Rassodate le uova.

Tritate le cipolle e doratele in un pezzo di burro; bagnatele con acqua e lasciate cuocere finché la salsa non diventi densa.

Tagliate le uova a fettine, appoggiatele su un piatto e cospargetele di noci di burro, versandoci sopra la salsa.

Mettete il tutto in forno per 10 minuti.