
UOVA SODE CON LE OSTRICHE

Ingredienti per 4 persone:

- 4 uova
- 8 ostriche
- 8 fette pancarrè
- 2 limoni
- 1 ciuffo prezzemolo
- 1 velo burro
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Rassodate le uova, sgusciatele e tagliatele a metà nel senso della lunghezza.

Togliete i tuorli, raccoglieteli in una ciotola, schiacciateli con la forchetta e ammorbiditeli con un po' d'olio, succo di limone, sale e pepe.

Aprite le ostriche, togliete i molluschi e insaporiteli in padella con una noce di burro e il prezzemolo tritato.

Tostate leggermente le fette di pancarrè e spalmatele, ancora calde, con un velo di burro.

Su ognuna mettete una fettina di limone tagliata al vivo e mezzo albume farcito con l'ostrica.

Ricoprite con la salsa all'uovo e servite.