
UOVA SODE IN SALSA DI CIPOLLE

Ingredienti per 4 persone:

- 6 uova sode
- 3 cipolle abbastanza grandi
- 50 g di burro
- 1/2 bicchiere aceto di vino
- 1/2 bicchiere brodo
- 1 cucchiaio farina
- 1 cucchiaio capperi
- 1 pizzico dragoncello
- sale
- pepe

Preparazione: sgusciate le uova e tagliatele a spicchi.

Tagliate le cipolle a fettine sottili.

Fate soffriggere in un tegame il burro e le cipolle lasciandole cuocere a fuoco lento fino a che non saranno imbiondite, salate, pepate, spolverate con la farina, aggiungete l'aceto di vino e il brodo mescolando bene.

Fate cuocere qualche minuto aggiungendo i capperi e il dragoncello.

Nel frattempo disponete le uova su un piatto e ricopritele con la salsa.