

---

## ZUCCHINE E UOVA IN CARPIONE

Ingredienti per 4 persone:

- 600 g di zucchine
- 4 uova
- 3 spicchi aglio
- 2 cime salvia
- abbondante olio d'oliva
- 1 bicchiere aceto di vino
- sale

Ci vogliono le zucchine piccole, che vanno tagliate in 4 per il lungo e fritte in 4 tempi in olio abbondante; fritte le prime metterle in un piatto da portata profondo, friggere un uovo all'occhio di bue, appena il bianco si rapprende posarlo sulle zucchine, friggere la seconda parte delle zucchine e sovrapporle, poi il secondo uovo e così via; in olio nuovo mettere la salvia (due cime da 5-6 foglie) e 3 spicchi d'aglio, quando l'aglio è dorato levare dal fuoco, aggiungere sale e un bicchiere di aceto, rimettere al fuoco e appena alza il bollore versare il tutto sulle zucchine e le uova. Coprire il piatto col suo coperchio o con un foglio di alluminio, vanno tenuti al fresco se possibile non in frigo e mangiati il giorno dopo.