

ACCIUGHE E UOVA

Ingredienti per 4 persone:

- 8 uova
- 8 filetti d'acciughe
- olio d'oliva

Una preparazione da fare in tegamini singoli.

In ognuno mettete due cucchiaini d'olio e fatevi insaporire due filetti d'acciughe spezzettati.

Quindi sgusciatevi sopra le uova e aiutandovi con una paletta di legno mescolate bene gli albumi perché si rapprendano facendo attenzione a non rompere i tuorli.

Non salate.