

UOVA CON NASTRI DI ZUCCHINA

Ingredienti per 6 persone:

- 6 uova in camicia,
- 2 zucchine,
- 3 code di gambero,
- olio,
- prezzemolo,
- sale.

Sgusciate le uova, una alla volta, in un piatto e fatele scivolare in un pentolino di acqua, già in leggera ebollizione, acidulata con un cucchiaino di aceto.

Appena l'albume inizierà a rapprendersi, con l'aiuto di una paletta rovesciatelo sul tuorlo, ricoprendolo.

Dopo 4 minuti dall'inizio del bollore, scolate le uova.

Fasciate le uova in camicia con fettine di zuccina grigliate.

Servitele guarnite con una dadolata di zucchine e code di gambero, fatta saltare in padella con olio, sale e prezzemolo.