
SALSA AL CURRY PER UOVA SODE

Ingredienti per 4 persone:

- 1 cipolla
- 50 g di burro
- 1 pizzico di curry
- 100 g di prosciutto crudo
- 3 cucchiai di brodo
- 200 g di besciamella cremosa
- 1 limone (succo)

Fate un soffritto di cipolla e burro, a fuoco basso, e aggiungete il brodo perché la cipolla non diventi troppo scura.

Unite la besciamella, mescolate bene e lasciate cuocere ancora 5 minuti.

Levate dal fuoco, aggiungete il curry e il passate al setaccio.

Tritate finemente il prosciutto crudo, unitelo alla salsa, allungate con succo di limone e versate sulle uova sode.