

BIANCHETTI ALLA CREMA D'UOVO

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di bianchetti
- 4 uova
- 1 cipolla
- 1 limone (succo)
- 1/2 bicchiere di olio d'oliva
- sale
- pepe

In una fondina sbattete leggermente le uova con sale e pepe.

In un tegame scaldate mezzo bicchiere d'olio e lasciatevi appassire la cipolla finemente tritata.

Quando è diventata trasparente, riducete la fiamma, mettete i bianchetti lavati e sgocciolati, versatevi sopra le uova sbattute con un cucchiaino d'acqua calda.

Mescolate in modo che il composto scaldandosi mantenga una consistenza fluida e leggermente cremosa.

Spruzzate con il succo di limone, mescolate e servite.