

Uova in camicia



A volte ci preoccupiamo di non avere nessuna idea per preparare una cena all'ultimo minuto e invece basta guardare bene dentro il frigorifero e la soluzione è davanti ai nostri occhi.

Un esempio sono le uova in camicia, un piatto che può sembrare semplice e banale, ma è piuttosto un piatto gustoso e leggero che si può preparare in pochi minuti.

Ingredienti per 2 persone

4 uova

acqua

olio

sale e pepe

Per prima cosa riempire un pentolino con acqua e portare quasi ad ebollizione.

Nel frattempo rompere il primo uovo e metterlo in un piattino. Quando l'acqua sta per bollire, abbassare la fiamma e con un cucchiaino mescolare velocemente in modo da formare un mulinello al centro del quale versare l'uovo.

Cuocere per 3/4 minuti.

Mentre il primo uovo cuoce, preparare il secondo nel piattino. Scolare con l'aiuto di un mescolo forato l'uovo cotto e versare all'interno dell'acqua il secondo.

Ripetere per tutte le uova.

Condire con un filo d'olio a crudo e spolverare con

sale e pepe a volontà.

Servire ben caldo con una fetta di pane casereccio...indispensabile per fare l'immane scarpetta.

[Torna alla Home](#)

[Vedi altro in secondi](#)

[Vedi tutte le Ricette](#)

—