

SECONDI PIATTI

## Uova affogate in salsa aurora

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 15 min    COTTURA: 5 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



### INGREDIENTI

4 uova  
4 fette pan carrè  
4 cucchiai besciamella  
4 cucchiai salsa rubra  
acciughe

### PREPARAZIONE

**1** Tostate le fette di pan carrè nel burro.

Aggiungete la salsa rubra alla besciamella per ottenere la salsa aurora.

In una pentola molto ampia affogate le uova in acqua salata bollente fino a quando il bianco non sia del tutto rappreso.

Deponete sulle fette di pane un uovo in camicia, decorate con salsa aurora calda ed un

filetto di acciuga.



2 Servire ben caldo.