

SECONDI PIATTI

Uova alla Carlista

LUOGO: Europa / Spagna

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

12 uova
50 g di burro
100 g di farina
1 litro di latte
200 g di mollica di pane bianco secco
grattugiato
olio
1 limone
prezzemolo
noce moscata
pepe e sale

PREPARAZIONE

- 1 Friggete 8 uova in olio (o metà olio e metà burro). Quando saranno cotte, fatele raffreddare un poco. A parte preparate una besciamella mettendo sul fuoco una piccola casseruola con il burro e la farina. Fate soffriggere un poco la farina, mescolando ben

bene con un cucchiaio di legno e quindi aggiungete a poco a poco il latte (dopo averlo fatto bollire). Condite con sale, un pizzico di noce moscata e pepe. Fate cuocere per 15 minuti senza smettere di mescolare. Togliete la casseruola dal fuoco e amalgamate alla besciamella 2 tuorli stemperati con un poco di succo di limone.

Ungete d'olio un piatto di portata, distribuite sul fondo una cucchiata di besciamella, adagiatevi un uovo fritto e copritelo con una o due cucchiate di besciamella. Lasciatelo raffreddare.

Procedete allo stesso modo con le rimanenti uova e il resto della besciamella. Passate questi fagottini prima nel pane grattugiato, quindi nelle rimanenti 2 uova sbattute, e infine ancora nel pane grattugiato.

Friggeteli in abbondante olio caldo, facendoli dorare ben bene. Serviteli decorando con ciuffi di prezzemolo fritto.