

SECONDI PIATTI

## Uova alla Virrey

LUOGO: Europa / Spagna

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



### INGREDIENTI

14 uova  
4 litri di acqua  
2  
5 dl di aceto  
sale  
50 g di farina  
olio  
¼ di litro di salsa spagnola o salsa di pomodoro

### PREPARAZIONE

- 1 Affogate 12 uova in acqua bollente con aceto e sale per 2-3 minuti circa. Toglietele con precauzione dal recipiente di cottura. Sbattete le uova rimaste.  
Passate le uova affogate prima nelle uova sbattute poi nella farina. In una padella fate scaldare dell'olio.  
Friggete le uova impanate rigirandole delicatamente per ottenere una doratura uniforme.

Servitele accompagnando con salsa spagnola o salsa di pomodoro.