

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.