

SECONDI PIATTI

Uova con lo yogurt

LUOGO: Europa / Turchia

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



INGREDIENTI

- 6 uova
- 1/2kg di yogurt
- 3 grossi spicchi d'aglio
- 4 cucchiaini di burro fuso
- 1 cucchiaino di pepe rosso macinato grossolanamente
- 2 cipolle di medie dimensioni tagliate orizzontalmente
- acqua q.b.

PREPARAZIONE

- 1 Portate l'acqua ad ebollizione in una pentola piuttosto grossa. Rompete una alla volta le uova e versatele in un piatto prestando attenzione a non rompere il tuorlo. Per assicurare una cottura omogenea lasciatele scivolare dal piatto nell'acqua. Entro 3 minuti le uova saranno pronte ma se le preferite sode lasciatele cuocere per qualche altro minuto. Nel frattempo fate imbrunire il burro in una padella e aggiungetevi l'aglio e la cipolla.

Nell'ultimo secondo aggiungete il pepe rosso macinato grossolanamente e spegnete il fuoco.

Rimuovete le uova dalla pentola usando una schiumarola e mettendole in un piatto fondo. Coprite le uova con una buona quantità di yogurt e versate il burro caldo sopra il piatto appena composto. Servite immediatamente.