

ANTIPASTI E SNACK

## Uova d'oro

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 20 min    COTTURA: 20 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

---



### INGREDIENTI

4 uova  
1 tuorlo  
prezzemolo  
pangrattato  
acciughe sotto sale  
farina  
2 uova sbattute  
olio semi

### PREPARAZIONE

**1** Rassodate le uova, dividetele per il lungo e lasciate gli albumi da parte.

Mettete in una ciotola i tuorli sodi con prezzemolo, del pangrattato, un po' di acciughe sotto sale, il tuorlo crudo per amalgamare, salate e pepate.



- 2 Amalgamate il composto e usatelo per farcire meta' dei bianchi, mentre con l'altro albume ricomponete le uova.



- 3 Premete le uova ricomposte, passatele nella farina, nell'uovo battuto leggermente salato ed infine nel pangrattato.



- 4 Infilzate ciascun uovo con uno stuzzicadenti in diagonale in modo che in cottura non si aprano.



- 5 Friggetele in olio di semi ben caldo.

Togliete gli stuzzicadenti e servitele fredde.

