

SECONDI PIATTI

Uova delicate al parmigiano

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [molto basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



INGREDIENTI

uova (un uovo o più a testa)
3-4 cucchiari di Parmigiano grattugiato
1 bicchiere d'acqua
2 cucchiari di olio extravergine d'oliva
sale q.b.
prezzemolo q.b.

PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti:



- 2 Mettere l'acqua in una padella con l'olio, salare e spolverare abbondantemente con il formaggio grattugiato, aggiungere il prezzemolo. Mescolare appena e passare tutto sul fuoco a fiamma abbastanza vivace.



- 3 Non appena bolle, versarvi dentro le uova e cuocerle per circa 7 minuti tenendo la fiamma

sempre viva, l'acqua non deve mai smettere di bollire.



- 4 Aiutandosi con un cucchiaio, versare di tanto in tanto un po' di liquido su ogni singolo tuorlo fino a che non si rassoderà.

A questo punto togliere dal fuoco e salare appena la superficie delle uova.

Servirle subito.

