

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.

