

ANTIPASTI E SNACK

Uova di merluzzo in insalata

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: difficile

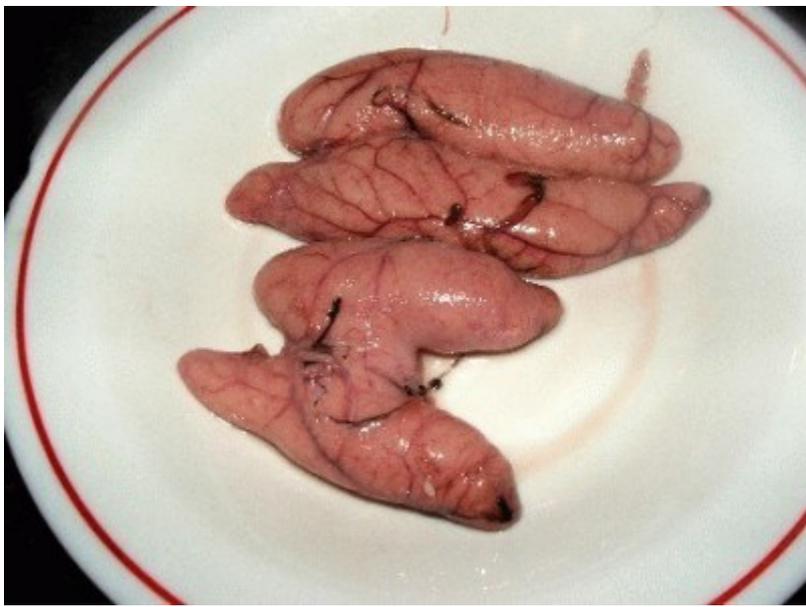


INGREDIENTI

uova di merluzzo
1 cipolla calabra
olio
sale
pepe
succo di limone.

PREPARAZIONE

1 Ecco le uova di merluzzo:



2 Lessare le uova di merluzzo in acqua salata e lasciarle freddare e rassodare.



3 Tagliare a rondelle sottili una cipolla calabra.



- 4 Tagliare a rondelle le uova di merluzzo ormai rassodate e comporre il piatto, salate pepate e condite con olio e abbondante succo di limone.



NOTE

Vino consigliato: un vino bianco fresco, per esempio un Etna Bianco.