

SECONDI PIATTI

Uova preziose

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *15 min* COTTURA: *20 min* COSTO: *elevato*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *media*



INGREDIENTI

UOVA 4
FARINA 2 cucchiari da tavola
FUNGHI SECCHI 1 cucchiaino da tavola
PROSCIUTTO CRUDO 30 gr
CIPOLLINE SOTT'ACETO 1
PREZZEMOLO 1 ciuffo
MARSALA 1 bicchierino
TARTUFI
NOCE MOSCATA
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Rosolate nel burro la cipolla e il tartufo tagliati a dadini.



2 Unite la farina, mescolate bene e diluite il tutto con il marsala e con 1/2 bicchiere d'acqua.





- 3 Mescolate fino ad ottenere una salsa vellutata; uniteci prezzemolo, prosciutto tritati e i funghi tritati che avrete precedentemente rinvenuto in acqua calda.



4 Salate, pepate e unite un pizzico di noce moscata.

Lessate le uova in acqua bollente.



5 Sistemate le uova sode in un vassoio ricoprendole con la salsa.