

SECONDI PIATTI

Uova alla fiorentina

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [2 min](#) COSTO:

[molto basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



Le uova alla fiorentina sono un secondo piatto tradizionale della cucina toscana, come dice anche il nome, la ricetta è originaria della città di Firenze. Si tratta di un piatto semplice e delizioso, spesso servito come [colazione o brunch](#), ma può anche essere una buona scelta per un pranzo veloce o una cena leggera.

Segui la nostra ricetta con passo passo fotografico per cucinare in casa con le tue mani queste deliziose uova in camicia servite su un saporito e morbido letto di spinaci e gustato con la croccantezza della bruschetta!

Ecco altre ricette di uova che potrebbero piacerti:

[Frittata arrotolata](#)

[Uova in trippa](#)

[Uova in camicia su crostone](#)

[Avocado toast con uovo in camicia](#)

[Uova strapazzate](#)

INGREDIENTI PER LA CREMA AL

FORMAGGIO

LATTE INTERO 300 gr

BURRO 30 gr

FARINA 30 gr

PARMIGIANO REGGIANO grattugiato -
100 gr

SALE FINO 1 pizzico

NOCE MOSCATA

INGREDIENTI PER LE UOVA IN CAMICIA

UOVA MEDIE 4

SALE FINO 1 pizzico

ACETO DI VINO BIANCO 1 bicchierino

INGREDIENTI PER TERMINARE

SPINACI LESSATI E STRIZZATI 400 gr

BRUSCHETTE 4

PREPARAZIONE DELLA CREMA AL FORMAGGIO

- 1 In una casseruola fai sciogliere il burro, quindi unisci la farina, tutta in una volta, e mescola velocemente fino ad ottenere il roux.





2 Aggiungi il latte tiepido, lentamente, sempre mescolando, quindi aggiusta di sale e noce moscata. Continua a mescolare a fiamma medio bassa fino a far addensare la besciamella





3 Togli dal fuoco e unisci il parmigiano grattugiato, quindi amalgama con vigore utilizzando

sempre la frusta a mano, fino a rendere la crema ben liscia, infine riponila in una ciotola e tieni da parte.





PREPARAZIONE DELLE UOVA IN CAMICIA

1 Rompi ogni uovo all'interno di una ciotolina.

Riempi d'acqua una casseruola e metti sul fornello, appena l'acqua si scalda sfiorando il bollore unisci un pizzico di sale e l'aceto, quindi mescola con vigore creando un vortice d'acqua, all'interno del quale verserai il primo uovo. Non toccare più nulla e fai cuocere l'uovo per due minuti, massimo tre, quindi molto delicatamente raccoglilo con una schiumarola e adagialo sopra un piatto. Continua con le altre uova provocando ogni volta un vortice.







PREPARAZIONE DELLE UOVA ALLA FIORENTINA

- 1 Sminuzza gli spinaci. Disponi 4 bruschette su un piatto da portata. Spalma generosamente ogni bruschetta con la crema al formaggio, quindi farcisci con un po' di spinaci e adagiaci sopra l'uovo in camicia, aprendolo con un coltello così da far colare il tuorlo. Le uova alla fiorentina sono pronte da portare in tavola!





VARIANTE AL FORNO

Se preferisci evitare la cottura dell'uovo in camicia, crea un nido sopra gli spinaci (un incavo con il cucchiaio) e versa all'interno l'uovo, quindi inforna sotto al grill e lascia cuocere.