

ANTIPASTI E SNACK

## Uova in camicia su crostone di pane e pancetta

di: *Giorgio Raccuglia*

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



Ci sono tanti modi per cucinare le uova, una ricetta che ci piace in modo particolare sono le **uova in camicia**! L'uovo in camicia si ottiene sgucciando l'uovo sopra ad un pentolino di acqua bollente, si lascia 3 minuti a rapprendersi e poi si estrae con una schiumarola o con un mestolo forato. La cottura delle uova in camicia è ottima per ottenere uova cotte senza aggiunta di grassi quali olio o burro.

Veniamo alla ricetta di oggi: **le uova in camicia su crostone di pane e pancetta** sono ottime per la colazione, un fantastico brunch o come secondo gustoso ed economico. Puoi divertirti a variare la

ricetta cambiando la tipologia del pane che, perchè no? potresti cucinare in casa con le nostre ricette di pane

## INGREDIENTI UOVA IN CAMICIA SU CROSTONE DI PANE E PANCETTA

UOVA INTERE 4

PANE CASERECCIO 4 fette

PANCETTA (TESA) 8

SALE GROSSO

ACETO DI VINO BIANCO 10 gr

INSALATA MISTA

## INGREDIENTI PER LA VINAIGRETTE

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 2  
cucchiari da tavola

ACETO DI VINO ROSSO 1 cucchiaino da  
tavola

SALE

PEPE NERO

## PREPARAZIONE

- 1 Per preparare le uova in camicia su crostone di pane e pancetta, inizia dalle fette di pane casereccio. Taglia quattro fette di pane casereccio. Scalda una piastra in ghisa, disponi su di essa le fette di pane e fai abbrustolire da una lato e dall'altro. Metti da parte. In una padella rosola la pancetta da entrambi i lati.





**2** Adagia la pancetta sul crostone di pane precedentemente abbrustolito. Nel frattempo prepara la salsa vinaigrette. Versa nel becker di un frullatore ad immersione 2 cucchiai di olio extravergine d'oliva e  $\frac{1}{2}$  cucchiaino di aceto di vino rosso.





**3** Aggiusta di sale e di pepe nero ed emulsiona. Metti da parte.





4 Versa in una pentola capiente l'acqua, accendi a fuoco moderato e versa il sale grosso, l'aceto di vino bianco e, quando l'acqua inizierà a bollire leggermente, abbassa la fiamma e con una frusta mescola sempre nello stesso verso per creare un vortice nell'acqua.





**5** A questo punto, rompi un uovo in una piccola ciotola e versalo al centro del vortice, cuoci



l'uovo per 2 minuti. Non mescolare e non muovere l'uovo, non sarà necessario. Scola con una schiumarola e metti da parte.





- 6** In una ciotola metti una manciata di foglie di insalata mista e condisci con la vinaigrette preparata in precedenza, mescola e adagiala sul crostone di pane abbrustolito con sopra la pancetta rosolata, adagia sull'insalata l'uovo in camicia e servi ancora ben caldo.



