

SECONDI PIATTI

Uovo in camicia

LUOGO: Europa / Francia

DOSI PER: 4 pezzi DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 5 min COTTURA: 2 min COSTO: molto basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



L'uovo in camicia è una ricetta base che consiste nel cuocere un uovo senza guscio in acqua acidulata, in modo da ottenere un albume compatto e un tuorlo morbido, il nome uovo in camicia, fa appunto riferimento all'albume che cotto in questo modo intorno al tuorlo sembra avvolgerlo come una camicia candida.

L'uovo in camicia è una ricetta semplice ma delicata, che richiede alcuni accorgimenti per evitare che l'uovo si disfi o si rompa. L'uovo in camicia è un piatto versatile e nutriente, che si può consumare a colazione, come antipasto, come secondo o come ingrediente di altri piatti.

L'uovo in camicia è un piatto gustoso e salutare, che apporta proteine, grassi buoni, vitamine e minerali. Si può gustare da solo o accompagnato da pane tostato, verdure cotte o crude, formaggi o salumi. Si può anche usare come ingrediente per altre ricette, come le uova alla Benedict, le [uova alla fiorentina](#) o le [uova al pomodoro](#).

Prova la nostra ricetta con semplice passo passo fotografico per cucinare in casa, con le tue mani delle buonissime uova in camicia.

Se ami le uova ecco altre ricette che potrebbero piacerti:

INGREDIENTI

UOVA MEDIE 4

SALE FINO 1 pizzico

ACETO DI VINO BIANCO 1 bicchierino

INGREDIENTI PER SERVIRE

PANE 4 fette

PREZZEMOLO

PREPARAZIONE

1 Rompi ogni uovo all'interno di una ciotolina.

Riempi d'acqua una casseruola e metti sul fornello, appena 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, quindi molto delicatamente raccoglilo con una schiumarola e adagialo sopra un piatto. Continua con le altre uova provocando ogni volta un vortice.







2 Gusta ogni uovo sopra una fetta di pane semplice o abbrustolito, con una leggera spolverata di prezzemolo fresco



