

PRIMI PIATTI

Bavette alle uova fresche di merluzzo

di: *ropa55*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 20 min COSTO: medio

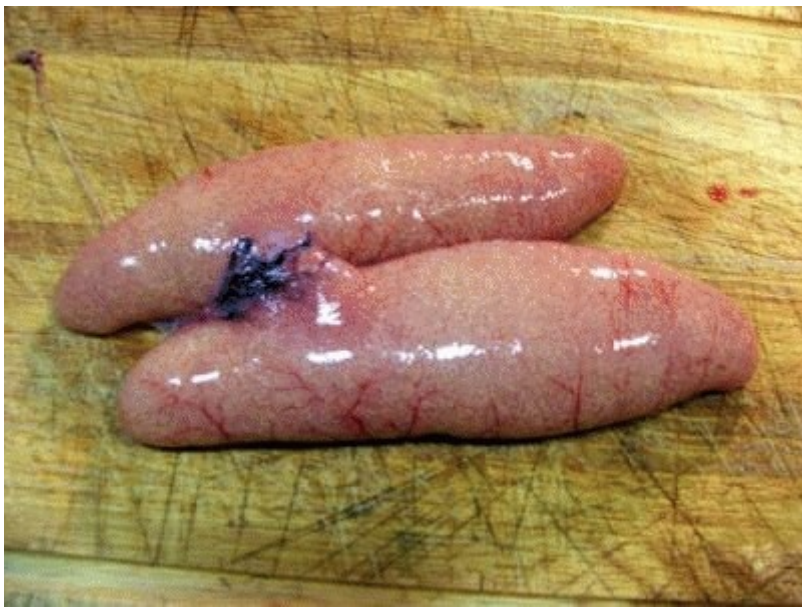
REPERIBILITÀ ALIMENTI: difficile



INGREDIENTI

1 sacca di uova di merluzzo
1 spicchio di aglio
poca buccia di limone
1-2 scalogni
1 piccolo pugno di prezzemolo
mezzo bicchiere di vino bianco
4-5 pomodorini
400 g di bavette
sale e pepe bianco.

PREPARAZIONE



2 Tritare aglio, scalogno, limone e prezzemolo.

In una padella fate soffriggere il trito nell'olio.



3 Dopo pochi minuti rompete dentro le uova, tagliando l'involucro esterno della sacca che le contiene.



4 Sfumare con il vino bianco.



- 5 Tagliare a cubetti i pomodorini e uniteli nella padella, fate insaporire pochi minuti, allontanate dal fuoco quindi salate e pepate.



- 6 Nel frattempo in una pentola con abbondante acqua salata fate lessare la pasta.

Scolatela al dente e saltatela con il condimento.



- 7 Servite ben caldo.

