

SECONDI PIATTI

Uova affogate in salsa aurora

di: *felsina*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 5 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

4 uova
4 fette pan carrè
4 cucchiai besciamella
4 cucchiai salsa rubra
acciughe

PREPARAZIONE

1 Tostate le fette di pan carrè nel burro.

Aggiungete la salsa rubra alla besciamella per ottenere la salsa aurora.

In una pentola molto ampia affogate le uova in acqua salata bollente fino a quando il bianco non sia del tutto rappreso.

Deponete sulle fette di pane un uovo in camicia, decorate con salsa aurora calda ed un filetto di acciuga.



2 Servire ben caldo.