

SECONDI PIATTI

Uova alla Benedict: La Ricetta Originale per il Brunch Perfetto

LUOGO: Nord America / Stati Uniti

DOSI PER: 2 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 10 min COSTO:

molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



Il profumo del caffè appena fatto, la calma della domenica mattina e un piatto che ruba subito la scena a tavola. Preparare le **uova alla benedict ricetta originale** significa regalarsi un momento di pura felicità gastronomica, portando l'atmosfera dei migliori bistrot newyorkesi direttamente a casa tua.

Che tu stia organizzando una sorpresa speciale o cercando nuove [ricette veloci per il brunch della domenica](#), questa preparazione è un successo assicurato. Il vero segreto? L'equilibrio perfetto tra la base morbida, il bacon croccante e la magia delle **uova in camicia con salsa olandese** che avvolge il

tutto.

Molti temono il passaggio della cottura nell'acqua, ma ti garantisco che realizzare un uovo in camicia da manuale è molto più semplice di quanto sembri. Basterà un po' di delicatezza e l'uso di materie prime di qualità, partendo magari da un ottimo burro chiarificato per montare una crema vellutata e dorata.

Se poi ami i sapori freschi e vuoi provare una variante celebre e amatissima, non puoi perderti la nostra magnifica versione delle uova alla fiorentina. Ora però indossa il grembiule: è il momento di far colare quel tuorlo morbido e fondente che ti conquisterà al primo assaggio!

INGREDIENTI PER LE UOVA ALLA

BENEDICT

UOVA freschissime - 2

PANE INTEGRALE in alternativa 2 muffin
inglesi - 2 fette

BACON o prosciutto cotto di praga - 4 fette

ACETO DI VINO BIANCO 1 cucchiaino da
tavola

ERBA CIPOLLINA

SALE FINO

PEPE NERO

INGREDIENTI PER LA SALSA OLANDESE

TUORLI D'UOVO 2

BURRO CHIARIFICATO 100 gr

SUCCO DI LIMONE filtrato - 1 cucchiaino da
tavola

SALE 1 pizzico

COME FARE LE UOVA ALLA BENEDICT PER DUE PERSONE

1 **Prepara la base per la salsa:** sciogli il burro a bagnomaria oppure al microonde e tienilo da parte, assicurandoti che rimanga tiepido.

Prepara il bagnomaria: versa due dita d'acqua in una casseruola piccola e portala a leggero bollore. Appoggia sopra una ciotola senza farle toccare l'acqua e versa all'interno i tuorli.

Monta i tuorli: sbatti energicamente con la frusta a mano. Non appena il composto risulta

chiaro, spumoso e inizia a gonfiarsi, sposta subito la ciotola dal fuoco.

Emulsiona e insaporisci: versa il burro fuso a filo senza mai smettere di sbattere. Quando ottieni una crema densa e vellutata, incorpora a filo il succo di limone e aggiungi un pizzico di sale.







2 Tosta il pane: scalda bene una piastra o una padella antiaderente e fai tostare i muffin inglesi (o le fette di pane) su entrambi i lati fino a doratura.

Cuoci il bacon: nella stessa padella calda, rosola le fette di bacon finché non diventano perfettamente croccanti. Trasferiscile poi su carta assorbente per eliminare il grasso in eccesso.





3 **Scalda l'acqua:** porta a bollire l'acqua in una casseruola dai bordi alti. Versa l'aceto e riduci la fiamma: l'acqua deve soltanto fremere leggermente, senza bollire con forza.

Crea il vortice: con un cucchiaino o una piccola frusta, mescola l'acqua al centro della pentola per formare un leggero vortice.





- 4 Immergi l'uovo:** rompi delicatamente un uovo al centro del vortice e cuocilo per circa 2 minuti. L'albume deve risultare sodo, mentre il tuorlo deve rimanere deliziosamente liquido.

Scola e asciuga: preleva l'uovo con una schiumarola e adagialo delicatamente su carta assorbente per eliminare l'acqua in eccesso. Ripeti l'operazione per il secondo uovo.



- 5 Componi il piatto:** disponi la base di muffin tostati (o le fette di pane) sui piatti individuali. Adagia su ciascuno due fette di bacon croccante, posiziona delicatamente l'uovo in

camicia al centro e ricopri il tutto con un generoso strato di salsa olandese tiepida.

Guarnisci e servi: completa con un pizzico di pepe nero macinato al momento e l'erba cipollina fresca tritata. Servi immediatamente il tuo capolavoro per goderti il tuorlo caldissimo e cremoso!







CONSERVAZIONE

Da gustare al momento: ti consigliamo di consumare le uova alla benedict subito dopo la preparazione, quando il tuorlo è ancora caldo e fluido, il bacon è croccante e la salsa olandese vellutata. Ti sconsigliamo di conservare il piatto già assemblato.

Come conservare la salsa olandese: se ti avanza della salsa, puoi riporla in un contenitore ermetico in frigorifero per **massimo 1 giorno**. Per rigenerarla senza farla impazzire, scalda la crema a bagnomaria a fiamma bassissima, sbattendola delicatamente con una frusta a mano.

Il trucco per le uova in anticipo: puoi cuocere le uova in camicia qualche ora prima e tuffarle subito in **acqua e ghiaccio** per bloccarne la cottura. Prima di comporre il piatto, ti basterà immergerle in acqua calda (non bollente) per circa 1 minuto per riportarle alla temperatura ideale.

TRUCCHI E CONSIGLI

Come salvare la salsa olandese impazzita: se la salsa si separa durante la lavorazione, niente panico! Sposta subito la ciotola dal bagnomaria, aggiungi un cucchiaino d'acqua fredda di frigorifero (oppure un cubetto di ghiaccio piccolissimo) e riprendi a montare energicamente con la frusta finché l'emulsione non tornerà vellutata.

Quale pane scegliere in alternativa: se non trovi i classici muffin inglesi al supermercato, sostituiscili con due fette spesse di pane brioche ben tostato o con del pane casereccio ai cereali ripassato in padella per mantenere una nota croccante.

Il segreto per l'uovo perfetto: usa sempre uova freschissime e fredde di frigorifero. L'albume freddo tende a rimanere più compatto a contatto con l'acqua calda, evitando che si sfilacci durante la cottura nel vortice.

Variante sfiziosa: puoi sostituire il classico bacon con del prosciutto cotto di Praga piastrato oppure con del salmone affumicato per trasformare il piatto in una raffinata versione Royale.