

SECONDI PIATTI

Uova con lo yogurt

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Turchia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *molto bassa* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *molto facile*



INGREDIENTI

6 uova
1/2kg di yogurt
3 grossi spicchi d'aglio
4 cucchiaini di burro fuso
1 cucchiaino di pepe rosso macinato grossolanamente
2 cipolle di medie dimensioni tagliate orizzontalmente
acqua q.b.

PREPARAZIONE

- 1 Portate l'acqua ad ebollizione in una pentola piuttosto grossa. Rompete una alla volta le uova e versatele in un piatto prestando attenzione a non rompere il tuorlo. Per assicurare una cottura omogenea lasciatele scivolare dal piatto nell'acqua. Entro 3 minuti le uova saranno pronte ma se le preferite sode lasciatele cuocere per qualche altro minuto.

Nel frattempo fate imbrunire il burro in una padella e aggiungetevi l'aglio e la cipolla. Nell'ultimo secondo aggiungete il pepe rosso macinato grossolanamente e spegnete il fuoco.

Rimuovete le uova dalla pentola usando una schiumarola e mettendole in un piatto fondo. Coprite le uova con una buona quantità di yogurt e versate il burro caldo sopra il piatto appena composto. Servite immediatamente.