

ANTIPASTI E SNACK

Uova d'oro

di: *L'Araba Felice*

LUOGO: Europa / Italia

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

4 uova
1 tuorlo
prezzemolo
pangrattato
acciughe sotto sale
farina
2 uova sbattute
olio semi

PREPARAZIONE

1 Rassodate le uova, dividetele per il lungo e lasciate gli albumi da parte.

Mettete in una ciotola I tuorli sodi con prezzemolo, del pangrattato, un po' di acciughe sotto sale, il tuorlo crudo per amalgamare, salate e pepate.



- 2 Amalgamate il composto e usatelo per farcire meta' dei bianchi, mentre con l'altro albume ricomponete le uova.



- 3 Premete le uova ricomposte, passatele nella farina, nell'uovo battuto leggermente salato ed infine nel pangrattato.



- 4 Infilzate ciascun uovo con uno stuzzicadenti in diagonale in modo che in cottura non si aprano.



- 5 Friggetele in olio di semi ben caldo.

Togliete gli stuzzicadenti e servitele fredde.

