

SECONDI PIATTI

## Uova farcite di panzanella

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **15 min**    COTTURA: **15 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + *40 MINUTI DI RIPOSO*



### INGREDIENTI

100 g di pane toscano leggermente  
raffermo  
8 uova  
4 pomodori ramati  
2 piccole cipolle di Tropea  
40 foglie di basilico  
1 cucchiaio olio extravergine di oliva  
1 cucchiaio aceto di vino bianco  
sale e pepe.

### PREPARAZIONE

**1** Tagliare a dadini la cipolla e metterla in ammollo in acqua per 10 minuti.

Tagliare a spicchietti i pomodori.



- 2 Bagnate le fette di pane con acqua fredda e aspettare 5 minuti prima di strizzarle e sbriciolarle con le mani.

Scolare la cipolla e unirla al pane in una ciotola.

Mescolare bene.



- 3 Svuotare i pomodorii dai semini e ridurli a dadini piccolini, unire 20 foglie di basilico lavate e spezzettate con le mani.



- 4 Unite al pane con la cipolla e mescolare, unite 1 cucchiaio di aceto, 1 di olio, sale e pepe mescolare e fate riposare in frigo per 30 minuti.



- 5 Mettete le uova in una pentola con dell'acqua fatela bollire e da questo minuto fate cuocere 8 minuti, fate raffreddare, tagliatele a meta, prelevate i tuorli e aggiungeteli alla panzanella sbriciolandolo con le mani.



6 Farcire gli albumi con la panzanella.

Frullare nel frullatore le foglie rimaste con poco olio, sale e pepe e servite la crema con le uova.

