

UOVA ALLA SALSA DI GAMBERI

Ingredienti per 4 persone:

- 4 uova,
- 150 g di gamberi sgusciati,
- 1/2 cipolla,
- 1 ciuffo di prezzemolo,
- 15 g di pinoli,
- 50 g di burro,
- 2 cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine,
- sale.

Tostate i pinoli nel forno e tritateli finemente.

Tritate anche la cipolla e il prezzemolo e fateli soffriggere in una casseruola con 20 g di burro e l'olio, poi unite i gamberi lavati e un pizzico di sale; fate cuocere per 10 minuti.

Aggiungete i pinoli e cuocete ancora per 5 minuti, quindi bagnate con 5-6 cucchiaini di acqua calda e lasciate cuocere su fuoco lento per mezz'ora.

Dopodiché passate tutto al setaccio o al mixer e tenete la salsa da parte.

Fate fondere 30 g di burro in una larga padella e cuocetevi le uova intere, facendo attenzione a non rompere il tuorlo.

Appena saranno rapprese ma non troppo, trasferitele con una paletta su un piatto da portata e versatevi sopra la salsa.