

UOVA SODE PARMENSI

Ingredienti per 4 persone:

- 6 uova sode,
- 30 g di farina,
- 25 cl di latte,
- 120 g di formaggio gorgonzola,
- 1/2 bicchiere di panna liquida,
- 90 g di burro,
- alcune gocce di salsa Worcester,
- 1 grattugiata di noce moscata,
- 1 pizzico di sale,
- 1 pizzico di pepe.

Sgusciate le uova sode e tagliatele a metà in modo da ottenere 2 cupole.

Svuotatele con un cucchiaino e passate al setaccio i tuorli sodi, raccogliendoli poi in una scodella.

Passate al setaccio anche il gorgonzola poi lavoratelo insieme a 60 g di burro e unitelo con cura ai tuorli sodi ricavandone un impasto ben amalgamato con cui riempire l'incavo delle uova precedentemente tagliato.

Appoggiate le scodelline delle uova su un vassoio collocandole con la parte convessa verso l'alto.

Preparate a questo punto la salsa facendo fondere 30 g di burro in una piccola casseruola, amalgamate la farina, rimescolate e diluite l'impasto con il latte caldo.

Continuate a rimescolare fin quando la salsa risulterà ben legata e liscia, poi unitevi la panna liquida, un pizzico di sale e di pepe, una grattugiata di noce moscata e la salsa worcester.

Versate la salsa ottenuta sulle mezze uova ripiene e servitele in tavola.

Sono indicate sia come antipasto che come piatto di mezzo.