UOVA AFFOGATE O IN CAMICIA

Ingredienti:

- Un litro di acqua bollente,
- un cucchiaio di aceto,
- due cucchiai di sale fino,
- uova.

Vanno rotte e fatte subito scivolare in un litro di acqua bollente con un cucchiaio di aceto e due di sale fino.
Abbassate il fuoco e, dopo 3 minuti di cottura, scolate le uova con un mestolo forato.