UOVA AFFOGATE (POCHÉES)

Ingredienti:

- 4 uova,
- sale,
- un sorso di aceto.

Fate bollire l'acqua in un recipiente a bordi bassi, insieme con il sale e un sorso di aceto.
Rompete le uova una alla volta in una scodella e da questa fate scivolare nell'acqua bollente, ritirando poi il recipiente accanto al fornello e lasciando le uova così per tre minuti circa, fino a che cioè la coagulazione della chiara non sia perfetta.
Le uova si tirano poi su dall'acqua con il mestolo bucato.
Le poserete sul tovagliolo pulito e, con un coltellino, toglierete le sbavature di chiara, in modo dche l'uovo prenda una bella forma.