UOVA ALLA TRIESTINA

Ingredienti:

- lattuga,
- 4 uova.

Per la salsa:

- 100g. di prezzemolo,
- uno spicchio d'aglio,
- 2 cucchiai di olio,
- un cucchiaio di marsala,
- mezzo cucchiaio di aceto.

Fate rassodare le uova, sgusciatele, tagliatele per metà, e disponetele su foglie di lattuga freschissime.
Poi preparate questa salsa: tritate il prezzemolo con l'aglio, unitevi l'olio, il marsala, l'aceto e due cucchiai di acqua, mescolate bene il composto e versatelo sulle uova.