UOVA ALLA TUNISINA

Ingredienti per 4 persone:

- 7 uova,
- 1/2 melanzana,
- 4 cucchiai di panna liquida,
- 2 fette di fegato di vitella,
- 50 g di burro,
- 1 cucchiaio di Marsala,
- 1/2 cipolla,
- sale,
- pepe.

Tritare la cipolla e farla imbiondire in 25 g di burro, unirvi il fegato e la melanzana tagliati a dadini.
Rosolare a fuoco vivace, condire con sale e pepe e bagnare con il marsala.
Sciogliere il burro in una pirofila e versarvi le uova sbattute con la panna.
Cuocerle a bagnomaria, strapazzandole con una forchetta.
Verso fine cottura incorporarvi fegato, melanzana e cipolla con il sugo.