

UOVA IN VESTE CROCCANTE

Ingredienti per 6 persone:

- 6 uova in camicia,
- un rotolo di pasta fillo,
- pancetta,
- mandorle a lamelle.

Sgusciate le uova, uno alla volta, in un piatto e fatele scivolare in un pentolino di acqua, già in leggera ebollizione, acidulata con un cucchiaino di aceto.

Appena l'albume inizierà a rapprendersi, con l'aiuto di una paletta rovesciatelo sul tuorlo, ricoprendolo.

Dopo 4 minuti dall'inizio del bollire, scolate le uova.

Avvolgete in un foglio di pasta fillo le uova in camicia, chiudendole in una specie di sacchetto.

Guarnitele con striscioline di pancetta, lamelle di mandorle e infornatele a 250° per 3 minuti.