MEDAGLIONI DI CARNE CON UOVA ALL'OCCHIO DI BUE

Ingredienti per 4 persone:

- 500 gr. di carne di bue macinata,
- cinque uova,
- 50 gr. di burro,
- quattro o cinque cucchiaiate di salsa di pomodoro fatta in casa (o un vasetto di salsa di pomodoro condita già pronta),
- una fetta di mortadella,
- un mazzetto di prezzemolo,
- mezzo spicchio di aglio,
- vino bianco,
- olio,
- sale,
- pepe.

Versate la carne trita in una terrina, aggiungetevi la mortadella tritata insieme al prezzemolo e all'aglio; salate, pepate e unite un tuorlo con pochissimo albume.
Mescolate per legare bene gli ingredienti.
Preparate con il composto dei medaglioni e appiattiteli con il palmo delle mani cercando di dar loro una forma rotonda il più possibile regolare.
Mettete al fuoco una padella con 20 gr di burro e poco olio, adagiatevi i medaglioni di carne e fateli rosolare da ambe2 le parti.
A mano a mano che cuociono, schiacciateli delicatamente con i rebbi della forchetta per far uscire il sangue e poterli cuocere bene anche all'interno.
Spruzzateli con un po' di vino bianco e fatelo evaporare.
Sgocciolate i medaglioni su un piatto e manteneteli al caldo.
Mettete in una padella il rimanente burro con un pochino di olio e fatelo solo scaldare, rompetevi dentro, uno alla volta, le uova e fatele cuocere senza più toccarle.
Cospargetele solo, di tanto in tanto con un po' di grasso caldo raccolto ai bordi della padella.
Quando l'albume si sarà ben rappreso disponete le uova sui medaglioni di carne e versatevi sopra un'abbondante cucchiaiata di salsa di pomodoro ben calda.