

UOVA SUL CANAPÈ

Ingredienti:

- 4 uova,
- 4 fette di pane carré,
- 3 acciughe,
- olio,
- un pugno di capperi sott'aceto.

Fate friggere nell'olio bollente le fette di pane, una per ogni uovo, preparate poi le uova affogate e, quando saranno pronte, darete loro una bella forma tagliando tutte le sbavature.
Poserete ogni uovo su una fetta di pane e servirete le uova con una salsa d'acciughe e capperi presentata in salsiera. La salsa la preparerete sciogliendo le acciughe pulite, diliscate e tagliate a pezzetti nell'olio caldo (ma che non frigga). Alla fine aggiungerete i capperi sotto aceto, prima lavati in acqua pura e poi finemente tritati.