UOVA AFFOGATE AL ROQUEFORT

Ingredienti per 4 persone:

- 8 uova
- aceto di vino
- sale

Per la salsa:

- 2 cucchiaini formaggio roquefort
- 2 formaggi caprini
- 20 cl panna
- 100 g di funghi champignon
- 1 cucchiaio erba cipollina tritata
- 2 cucchiaini gin
- 1 limone
- 1/2 cucchiaio salsa worcester
- sale
- pepe bianco

Mettete sul fuoco un pentolino pieno d'acqua leggermente salata e acidulata con l'aceto.

Portate l'acqua a ebollizione, poi abbassate la fiamma in modo da mantenere il liquido a una tenue ebollizione.

Rompete un uovo per volta in un piattino, poi versate delicatamente l'uovo nell'acqua e lasciate cuocere per 3 minuti circa.

Appena l'albume comincerà a solidificare, con un cucchiaio portatelo sopra il tuorlo in modo da ricoprirlo tutto.

Togliete l'uovo dall'acqua usando un mestolo forato e adagiatelo su un piatto da portata.

Fate la stessa operazione per le restanti uova.

Preparate la salsa: mescolate in una ciotola il formaggio Roquefort, sminuzzato con una forchetta, i caprini, e la panna.

Lavorate il tutto sino a ottenere una crema.

A parte mondate i funghi, tritateli grossolanamente e spruzzateli con il succo di limone.

Unite il trito alla crema di formaggio, aggiungete la salsa Worcester, il sale, il pepe, l'erba cipollina tritata e il gin.

Sbattete tutto insieme sino a ottenere un composto omogeneo.

Servite la salsa come accompagnamento alle uova.

Le uova affogate non sono facilissime da preparare.

Per ottenere un buon risultato devono essere freschissime, altrimenti l'albume tende a spandersi e a non rimanere compatto intorno al tuorlo.