

UOVA AFFOGATE ALLA BESCIAMELLA

Ingredienti per 4 persone:

- 4 uova
- 4 fette pancarrè
- 25 cl besciamella
- 200 g di spinaci tritati
- acqua
- aceto di vino
- sale
- pepe

Preparate la besciamella, uniteci gli spinaci tritati.

Ritagliate con uno stampo rotondo le fette di pancarrè, fatele tostare nel forno, disponetele su un piatto da portata.

In un pentolino fate scaldare l'acqua salata e acidulata con un po' di aceto bianco, aprite su un piattino un uovo alla volta e versatelo nell'acqua bollente, cuocete finché l'albume si è rappreso, toglietelo con una paletta forata, disponetelo su una fetta di pane.

Ricoprite le uova con la besciamella e servitele.