
UOVA AFFOGATE CON VERDURE MISTE

Ingredienti per 4 persone:

- 4 uova
- 3 melanzane
- 3 zucchine
- 3 pomodori
- 1 cipolla
- 3 cucchiari olio d'oliva
- aceto di vino
- sale
- pepe

Pulite le melanzane e tagliatele a dadini.

In un tegame scaldate tre cucchiari d'olio con la cipolla tritata e insaporitevi le melanzane.

Quando si sono ammorbidite unite i pomodori sbucciati, privati dei semi e tagliati a cubetti.

Aggiungete le zucchine a rondelle e lasciate cuocere a fuoco basso per circa mezz'ora.

Nel frattempo preparate le uova sgusciandole in acqua salata e aceto a leggero bollore, ritiratele dopo 3-4 minuti con la paletta forata, asciugatele su un telo, disponetele su un piatto da portata e contornatele con le verdure calde.