

UOVA AFFOGATE DEL PREVOSTO

Ingredienti per 4 persone:

- 4 uova
- poco aceto di vino
- 1 bicchiere brodo
- 4 fette pomodoro
- 4 filetti d'acciughe
- 4 fette mozzarella
- origano

Preparare le uova in camicia: in una casseruolina portare a ebollizione l'acqua acidulata con poco aceto; rompere un uovo in una fondina, facendo in modo che resti intero, e farlo scivolare nell'acqua che dovrà bollire dolcemente.

Appena si sarà rappreso toglierlo con la paletta bucata e metterlo a scolare su un canovaccio.

Cuocere allo stesso modo le altre uova, una per volta.

Disporre, senza romperle in pirofile monoporzionamento.

Irrorare ogni uovo con un po' di brodo tiepido, disporvi sopra una fetta di pomodoro, un filetto d'acciuga, un pizzico di origano e coprire il tutto con una fetta di mozzarella.

Far cuocere in forno caldo finché la mozzarella non si sarà sciolta e avrà preso un po' di colore.

Accompagnare con purè di patate.