

UOVA MOLLETTE ALLA SENAPE AROMATICA

Ingredienti per 4 persone:

- 8 uova
- 60 g di burro
- 1 cucchiaio senape aromatica
- 1 cucchiaio farina
- 1 scalogno
- erba cipollina
- sale
- pepe

In un tegame fate sciogliere il burro, aggiungete lo scalogno finemente tritato e quando è diventato appena dorato spolverizzatelo con il cucchiaio di farina.

Mescolate, versate un mestolo d'acqua calda, salate, pepate e lasciate sul fuoco per circa 20 minuti.

Intanto cuocete le uova immergendole in acqua a bollore per 5 minuti.

Insaporite la salsa con un cucchiaio di senape amalgamando il tutto con cura e distribuitela sul fondo di un piatto da portata.

Adagiatevi sopra le uova mollette, cospargetele di erba cipollina tagliuzzata e servitele subito.