

UOVA RIPIENE FRITTE

Ingredienti:

- 5 uova,
- capperi,
- 2 acciughe,
- besciamella molto densa,
- pangrattato,
- olio,
- burro.

Fate rassodare 4 uova, poi sgusciatele, tagliatele a metà per il lungo e togliete i rossi che schiaccerete con un pò di burro unendovi anche dei capperi tritati insieme con le acciughe.

Riempite con il composto ogni mezzo uovo che verrà poi avvolto in una besciamella densa legata con un uovo, e passato nel pangrattato finissimo.

Friggete le uova in olio e servitele, sia fredde che calde.