

# EGG CAKE CINESE

Ingredienti per una persone:

- 1 Uovo,
- 1 bel pizzicone di sale,
- Acqua q.b.

Prendete una scodella di quelle da caffelatte (ormai hanno tutte misure simili).

Rompeteci dentro l'uovo e mischiatelo al sale.

Aggiungere acqua fino a 3/4 di scodella e dare una ultima mescolata.

Mettere a bollire una pentola di acqua e cuocere a bagnomaria l'uovo, cioè immergere la scodella nell'acqua della pentola partendo da freddo.

Attenzione che l'acqua della pentola non debordi nella scodella.

La cottura si fa con pentola incoperchiata e dura circa 10/12 minuti, dovrà formarsi una specie di budino, molliccio.

A questo punto, facendo attenzione, tirate fuori la scodella e servitela unendo salsa di soya oppure del riso bollito al vapore (alla cinese).