

140. UOVA AFFOGATE

Scocciatele quando l'acqua bolle e fatele cadere da poca altezza. Quando la chiara è ben rappresa e il torlo non è più tremolante, levatele con la mestola forata e conditele con sale, pepe, cacio e burro. Se ci volete una salsa può servire quella di pomodoro, la salsa verde del n. 119, quella del n. 127, oppure una appositamente fatta che comporrete disfacendo un'acciuga nel burro caldo e aggiungendovi capperi spremuti dall'aceto e alquanto tritati; ma questa salsa non è per tutti gli stomaci.

Ho veduto servirle anche sopra uno strato, alto un dito, di purè di patate, oppure sopra spinaci rifatti al burro.