



RICETTA: UOVA MASCHERATE



Portata: Secondi piatti
Olio Bertolli: Fragrante
Difficoltà: Difficile
Tempo di preparazione: 30 min.
Piatto vegetariano

Ingredienti per 4 persone:

- 8 uova
- 2 cucchiai di aceto di vino bianco
- sale
- 2 tuorli d'uovo
- il succo di 1/2 limone
- 1 cucchiaino di senape
- 1 cucchiaio di concentrato di pomodoro
- sale
- 300 ml di olio extravergine BERTOLLI FRAGRANTE

Olio consigliato:



Fragrante

Preparazione:



In un tegame largo a bordi non troppo alti porta a ebollizione abbondante acqua, sale e aggiungi l'aceto (1). Sguscia il primo uovo su un piattino, fallo scivolare nell'acqua (2) e lavorando velocemente solleva con una spatolina di legno l'albume, in modo da ricoprire completamente il tuorlo (3).



Lascia che l'uovo si rapprenda per qualche minuto, quindi scolalo delicatamente con un mestolo forato e adagialo sopra un telo (4). Ripeti l'operazione con le altre uova, lasciale raffreddare e pareggiane i bordi con un coltellino dove necessario. Prepara la maionese. Metti in una scodella un pizzico di sale, qualche goccia di limone e la senape, aggiungi i tuorli d'uovo (5) e sbatti con una frusta elettrica versando l'olio a filo (6), alternando con qualche goccia di succo di limone. Incorpora infine il concentrato di pomodoro. Ricopri completamente le uova con la salsa preparata e servi decorando a piacere il piatto con sottaceti.