

"BALENA"

Uova Appetitose alle Acciughe



Ingredienti per 4 persone

- 8 uova
- 8 filetti di acciughe sott'olio Balena
- 1 cucchiaio di capperi
- 1 ciuffo di prezzemolo
- 1 spicchio d'aglio
- 2 foglioline di salvia
- Aceto di vino rosso
- ½ limone
- Olio d'oliva
- Sale

Preparazione.

Friggete le uova in una capace padella con 4 cucchiai d'olio, fate in modo che il tuorlo resti liquido. Tritate finemente tutti gli altri ingredienti e metteteli in un'altra padella con 4 cucchiai d'olio, fateli rosolare un paio di minuti, quindi bagnate con 4 cucchiai d'aceto e il succo di mezzo limone. Fate evaporare e versate la salsina sulle uova. Coprite, fate insaporire per un minuto e servite subito.