



ALL' ANTICA ALA
RISTORANTE

Le ricette di Giandomenico

Uovo affogato ai finferli

Ingredienti per 2 persone:

4 uova
300 gr di finferli
1 rametto di maggiorana
50 gr di burro
Aceto bianco qb
Sale qb
Pepe qb

Rompere l'uovo in un piatto, versarlo in una pentola d'acqua in bollore leggermente acidulata (con l'aceto) e salata. Lasciar bollire per circa 5 minuti, scolare, lasciar riposare l'uovo sulla carta assorbente. Ripetere l'operazione per ogni uovo, separatamente.

A parte, lavare e mondare i finferli, saltarli in una padella antiaderente con burro e maggiorana. Aggiustare di sale e pepe.

Servire su una fondina l'uovo sopra un letto di finferli. Guarnire con foglie di maggiorana.