Uova in camicia su pane integrale, salsa di pomodoro e pecorino



Tempo di preparazione: 55 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Aceto di vino bianco: 2 cucchiai
- Acqua: 2 litri
- Aglio: 1 Spicchio
- Maggiorana: 1 ciuffo
- Olio extravergine di oliva: q.b.
- Pane integrale: 2 Fette
- Pecorino grattugiato: q.b.
- Pepe: q.b.
- Sale: q.b.
- Scorza di limone grattugiata: 1/2 cucchiaino
- Uova: 4

Preparazione

Scaldate abbondante olio in una padella e fate rosolare l'aglio, versate la ***Polpa Fine*** e cuocetela per circa 15 minuti. Aggiustate di sale e pepe, unite qualche fogliolina di maggiorana fresca e la scorza di limone grattugiata. Tenete da parte.

Con l’aiuto di un coppapasta ricavate 4 dischetti dal pane e conditeli con un filo d’olio e sale. Tostateli in una padella antiaderente con un filo d’olio fino a quando saranno dorati e croccanti.

Preparate le uova in camicia: versate l’acqua e l’aceto in una capiente casseruola dai bordi alti sul fuoco e portate a leggera ebollizione. Sgusciate delicatamente un uovo alla volta su un piattino, facendo attenzione a non rompere il tuorlo. Con un cucchiaio create un vortice nell’acqua e fate scivolare al centro dello stesso l’uovo. Abbassate di colpo la fiamma. A questo punto l’albume si avvolgerà attorno al tuorlo, conferitegli una forma raccolta aiutandovi con una schiumarola.

Cuocete per 3 minuti o comunque fino a quando l’albume si sarà rassodato e il tuorlo resterà morbido. Scolate e eliminate eventuali frange di albume.

Nei piatti da portata formate un letto di salsa al pomodoro, adagiatevi sopra il crostino di pane seguito dall’uovo poché. Completate con abbondante pecorino grattugiato e qualche fogliolina di maggiorana. Servite subito.

For this recipe we used:

Polpa Fine 300 gr

